VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



ДИКОРАСТУЩИЕ ПИЩЕВЫЕ, ТЕХНИЧЕСКИЕ И МЕДОНОСНЫЕ РАСТЕНИЯ УКРАИНЫ

ДИКОРАСТУЩИЕ ПИЩЕВЫЕ, ТЕХНИЧЕСКИЕ И МЕДОНОСНЫЕ РАСТЕНИЯ УКРАИНЫ

Н. М. ГРИСЮК. И. Л. ГРИНЧАК. Е. Я. ЕЛИН

СПРАВОЧНИК



·УРОЖАЙ·

ДИКОРАСТУЩИЕ ПИЩЕВЫЕ, ТЕХНИЧЕСКИЕ И МЕДОНОСНЫЕ РАСТЕНИЯ УКРАИНЫ

Н.М. ГРИСЮК, И.Л. ГРИНЧАК, Е.Я. ЕЛИН

СПРАВОЧНИК



КИЕВ «УРОЖАЙ» 1989

ББК41.8я2
Г85

Рецензент заслуженный лесовод Украинской ССР
П. Г. Вакулюк

Грисюк Н. М. и др.
Г85 Дикорастущие пищевые, технические и медоносные растения Украины /Н. М. Грисюк, И. Л. Гринчак, Е. Я. Елин.— К.: Урожай, 1989. — 200 с.: ил.
ISBN 5-337-00334-8

Дана подробная характеристика около 200 видов дикорастущих пищевых, технических и медоносных растений Украины, заготавливаемых государственными и кооперативными организациями, с указаниями их практического использования, сроков цветения, плодоношения, времени сбора ягод и плодов, районов заготовки.
Рассчитана на сборщиков и заготовителей сырья, работников лесного хозяйства, любителей природы, пчеловодов.

Г $\frac{3704020000-293}{М204(04)-89}$ **187—89.**

ISBN 5-337-00334-8

© Издательство «Урожай», 1989

ВСТУПЛЕНИЕ

Одним из важнейших ресурсов на Земле является растительный мир, насчитывающий около 500 тыс. видов. Среди полезных дикорастущих растений особое место занимают пищевые растения — плодовые, ягодные и орехоплодные. В СССР известно до 1000 видов растений природной флоры, которые наши предки с давних пор использовали в пищу. К сожалению, в настоящее время количество употребляемых в пищу дикорастущих растений сократилось до 40—50 видов. Однако дикорастущие съедобные растения не только не уступают своим культурным сородичам по содержанию питательных веществ, витаминов и других физиологически активных веществ, микроэлементов и минеральных солей, но часто и превосходят их. Зрелые плоды земляники, например, по своей биологической ценности, содержанию органических кислот, сахаров, витаминов и других полезных веществ значительно превосходят ее культурные сорта.

Доказано, что для нормальной жизнедеятельности человеческого организма необходимо ежедневно съедать 500 г овощей и фруктов. Значительную добавку зелени к нашему столу могут дать дикорастущие пищевые растения, ресурсы которых в УССР довольно велики. Особый вкус и привлекательность имеют правильно приготовленные блюда и напитки из плодов, листьев, стеблей, корней или клубней дикорастущих растений. Рецепты этих блюд, как и многовековой опыт использования дикорастущих съедобных растений нашими предками, к сожалению, в значительной мере забыты или утрачены.

В лесу, на полянах, лугах и опушках произрастает около 1000 видов цветущих растений, являющихся медоносами (нектароносами) и пергоносами, из них только деревьев и кустарников около 100 пород.

Важную роль в развитии животноводства играют многочисленные виды кормовых растений лесов, лугов и пастбищ.

Не утратили своего большого значения в качестве сырьевой базы и растения, являющиеся техническим сырьем для промышленной переработки, в частности, содержащие ценные вещества в древесине, коре, хвое, листьях, пнях, корнях и пр.

Расширяя использование дикорастущих полезных растений как важного подспорья в решении задач Продовольственной программы страны и сырьевого источника для промышленности, не следует забывать, что их ресурсы не беспредельны. Разумное, рациональное, бережное, по-хозяйски рачительное отношение к растительным богатствам поможет не только сохранить, но и приумножить их

для будущих поколений. Предпосылкой такого рачительного природопользования является знание используемого предмета — растений. К сожалению, в Украинской ССР мало издавалось книг, обобщающих современные сведения о дикорастущих полезных растениях, их использовании, охране и воспроизводстве. Исключение могут составлять лишь книги о лекарственных растениях.

Предлагаемая читателю книга является обобщенным справочным пособием по ботанической, экологической и народнохозяйственной характеристике дикорастущих растений — пищевых, медоносных, технических и кормовых. В ней много внимания уделено природоохранным аспектам использования растительного мира. Она поможет читателю не только распознать необходимые ему растения, но и правильно вести их сбор и заготовку, имея в виду их должную охрану и воспроизводство для последующего использования.

Правильное ботаническое определение полезных видов растений — первейшее и непременное условие успеха в их использовании, поскольку многие близкие к ним виды не имеют тех полезных свойств, которые характерны для описываемых видов.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИКОРАСТУЩИХ ПИЩЕВЫХ, ТЕХНИЧЕСКИХ И МЕДОНОСНЫХ РАСТЕНИЙ

Одним из главных богатств природы является растительность — важнейшая составная часть природного комплекса. Обитая в природной среде, человек на протяжении веков научился использовать многие растения в пищу, для лечения недугов, изготовления одежды и обуви и других нужд. Постепенно накапливался опыт использования ценных степных, лесных, луговых, болотных, водных и других дикорастущих растений. Однако этот процесс, несмотря на научно-технический прогресс в экономической и культурной жизни общества, до сих пор не только не продвинулся далеко, но и значительно сократился: из около 500 тыс. видов растений земного шара используется не более 5,5—6 тыс., т. е. около 1 %, в сельскохозяйственном производстве — не более 90 видов, причем из них в пищу человек употребляет в основном около 20 видов (пшеница, рожь, ячмень, овес, кукуруза, рис, просо, соя, бобы, горох, картофель, подсолнечник, сорго, батат, арахис и др.). Остальные виды растений все еще мало изучены и практически не используются, а данные о них слишком разрознены. Но интерес к изучению и использованию лекарственных растений в последнее время неуклонно повышается как в народной, так и в научной медицине.

Из 25 тыс. 500 видов и форм дикой и культурной флоры Украины 850 являются лекарственными растениями, 1350 — витаминными, 2950 — пищевыми, 950 — кормовыми, 850 — медоносными, 100 — таннидоносными, 150 — жиромасличными, 280 — эфиромасличными, 110 — красильными.

В дикорастущей флоре Украинской ССР, сосредоточенной в основном в лесах, на лугах и болотах, насчитывается около 5 тыс. видов высших сосудистых растений. На Украине произрастает свыше 200 видов более или менее изученных и используемых в практике полезных растений: пищевых, медоносных и технических, а также до 900 видов кормовых. Среди дикорастущих растений пищевых, составляющих около 160 видов, выделяют три основные группы: плодовые, ягодные и орехоплодные. Однако имеется еще четвертая группа растений, пригодных для употребления в пищу (зелень, плоды, корни).

К общеизвестным дикорастущим плодовым растениям Украины относится около 20 видов: яблоня, груша, черешня, вишня, черемуха, калина, рябина, кизил, боярышник, барбарис, терн, облепиха, шиповник и др. Вместе с широко распространенными в различных искусственных насаждениях интродуцентами насчитывается 33 вида используемых плодовых растений.

К основным дикорастущим ягодным растениям республики относятся малина, ежевика, земляника, черника, голубика, клюква, брусника, костяника, смородина, крыжовник, бузина и др.

В группу орехоплодных дикорастущих растений УССР входят: лещина, орехи, бук, граб, а также (условно) дуб.

А сколько других дикорастущих не пищевых растений полезны древесиной, листьями, цветками, плодами, клубнями, корнями, корневищами? Можно безошибочно утверждать, что фактически все растения, за небольшим исключением, полезны человеку или содержащимися в них полезными веществами, или декоративностью, или в качестве фитомелиораторов и пр. К сожалению, пока мало изучены или вовсе не изучены полезности многих растений.

Дикорастущие полезные растения расположены в республике неравномерно как в видовом, так и количественном составе. Например, на Полесье из съедобных растений в основном произрастают черника, клюква, голубика, ежевика, рябина, черемуха, смородина, земляника, лещина, можжевельник; в Карпатах больше всего распространены малина, ежевика, брусника, земляника, бузина, шиповник; в Лесостепи в основном встречаются терн, яблоня, груша, шиповник, калина, черешня, вишня, боярышник, лещина и др.

Плодовые, ягодные и орехоплодные растения обычно не образуют больших чистых зарослей, что, безусловно, затрудняет их сбор и заготовку. Они встречаются под пологом леса или входят в состав лесного полога; произрастают на опушках, полянах и вырубках, на болотах и в изреженных заболоченных лесах, на лугах, прибрежных зарослях, в степных байрачных лесах и на склонах балок, а также в искусственных защитных, декоративных и других насаждениях.

В экологическом отношении дикорастущие съедобные растения очень варьируют, произрастая от заболоченных местообитаний до сухих горных склонов, от затененных условий под пологом густого леса до открытых освещенных мест, от богатых черноземных до бедных песчаных почв и т. д.

Следует отметить, что большинство полезных древесных дикорастущих растений светолюбивы, а поэтому хорошо растут и плодоносят на освещенных местах: на опушках, полянах, в «окнах» насаждений.

Дикорастущие пищевые и кормовые растения содержат особый неповторимый в культуре комплекс ценных веществ: витамины, белки, жиры, кислоты, микроэлементы, биологически активные соединения. Зелень, грибы и плоды могут обогатить рацион человека различными необходимыми веществами. Ведь полноценное питание должно состоять из достаточного количества белков, жиров, углеводов, витаминов, органических солей и кислот, клетчатки. Особенно полезна растительная пища при ожирении, атеросклерозе и других заболеваниях, при малоподвижном образе жизни. Для каждого человека чем разнообразнее пища, тем активнее протекают все процессы жизнедеятельности организма. Плоды и ягоды имеют не только пищевое, но диетическое и лечебное значение (приложе-

ние 1). Для изготовления пищевых блюд используют следующие части (органы) дикорастущих растений:

а) побеги, или облиственные стебли (борщевик, дудник, душица, дягиль, ежевика, заячья капуста, или очиток обыкновенный, звездчатка, зверобой, иван-чай, крапива, окопник, рогоз, синяк, лабазник, тростник обыкновенный, хмель, цикорий, тимьян, конский чеснок и др.);

б) листья (барбарис, береза, брусника, буквица, гравилат, вишня, земляника, зубровка, кислица, лапчатка, лебеда, липа, медуница, мята, одуванчик, орех, осот, пастушья сумка, первоцвет, подорожник, полынь, чистяк, щавель);

в) цветки, бутоны (вереск, водяника черная, гравилат, калужница, клевер, липа, одуванчик, пижма, лабазник, тысячелистник, хвощ, шиповник);

г) плоды и семена (абрикос, айва, алыча, арония, барбарис, бедренец, боярышник, брусника, бузина, бук, вишня, голубика, груша, дуб, ежевика, земляника, калина, кизил, клюква, костяника, лещина, лох, облепиха, орех, рябина, смородина, терн, черемуха, черешня, черника, шелковица, шиповник, яблоня, ясень);

д) корни и корневища (аир, бедренец, гравилат, девясил, дягиль, лапчатка, мыльнянка, одуванчик, пырей, рогоз, тростник обыкновенный, хмель, цикорий, чистяк).

Эти части (органы) растений обычно употребляют в свежем виде (большинство ягодных, плодовых и орехоплодных, а также дикорастущих полезных растений, пригодных для приготовления салатов и приправ); вареными (большинство растений, пригодных для приготовления первых, вторых и третьих блюд); сушеными (ягодные, плодовые и орехоплодные растения, а также дягиль, липа, одуванчик, первоцвет, сумах, цикорий, тимьян); консервированными, замороженными или перетертыми с сахаром (большинство ягодных и плодовых растений, а также калужница, крапива, одуванчик, подорожник, рогоз); квашеными (брусника, груша, клюква, крапива, подорожник, сныть, яблоня); засахаренными (аир, дудник лесной); печеными (пырей, хвощ); поджаренными (лопух, пырей, тростник обыкновенный, хвощ); тушеными (подорожник, рогоз); маринованными (медуница, одуванчик, чистяк).

Дикорастущие съедобные растения являются ценным сырьем для пищевой промышленности. Плоды и ягоды многих дикорастущих растений используют для производства соков, безалкогольных напитков, варенья, джемов, повидла, различных кондитерских изделий. Эти растения по сравнению с культурными значительно меньше накапливают пестицидов, гербицидов, остатков минеральных удобрений, применяемых при выращивании сельскохозяйственных культур.

Трудно теперь найти отрасль народного хозяйства, включая различное промышленное производство, где бы не применяли продукты дикорастущих растений. Безусловно, на первом месте по количеству видов используемой в качестве сырья или полуфабрикатов растительной продукции стоит пищевая промышленность, удовле-

творяющая потребности населения республики в ценных продуктах питания.

Потребность республики в дикорастущих пищевых ресурсах неуклонно растет, как и их значение для здоровья человека. Именно это явилось причиной, побудившей передовые лесные предприятия Украины развивать различные побочные пользования и поднимать их до уровня современных высокоорганизованных хозяйств, для которых характерны высокий уровень рентабельности и вместе с тем — расширенное воспроизводство лесных богатств, необходимых обществу.

В Украинской ССР последнее время сбор и заготовка дикорастущих полезных растений и грибов превратились в особую планируемую Госпланом УССР отрасль лесного и сельского хозяйства, приобрели промышленный характер.

Современные лесохозяйственные предприятия республики являются не только предприятиями по выращиванию, охране, заготовке и переработке древесного сырья, но и выступают как заготовительные, добывающие, перерабатывающие и организации, торгующие многочисленными продуктами леса. Они в зависимости от урожая, погодных и других условий ежегодно заготавливают плодов и ягод дикорастущих пищевых растений до 16 тыс. т, грибов — 550—3500 т, березового сока — 40—55 тыс. т, меда — до 260 т, лекарственного сырья — до 1175 т. Намечается тенденция роста заготовки отдельных видов плодовых и ягодных растений.

Еще больше пищевых продуктов заготавливает население для домашнего потребления и продажи на колхозном рынке. При этом следует учесть, что эксплуатационные запасы плодовых, ягодных и орехоплодных растений пока составляют лишь 40—50 % от биологических, а заготавливают пока только третью-четвертую часть эксплуатационных запасов.

С целью улучшения заготовки ягод и грибов в лесхоззагах и лесокомбинатах Украинской ССР организовано 1210 заготовительно-грибоварных пунктов и 25 консервных цехов.

Максимальному, неистощительному использованию растительных богатств в настоящее время препятствует отсутствие точных общих и ежегодных данных о биологических и особенно эксплуатационных их запасах, нерешенность ряда организационных вопросов, а также проблем охраны и воспроизводства полезных растений, среди которых ряд видов находится на грани исчезновения.

Плоды, ягоды и грибы играют большую роль в жизни лесной фауны. Так, около 40 видов плодовых и орехоплодных растений составляют основной кормовой фонд диких зверей. Так, плодами вишни, земляники, черники, клюквы, черешни, рябины, брусники, калины, жимолости, бузины питаются тетерева, рябчики, глухари, дрозды, сойки, некоторые животные, образовывая тем самым с растительным миром единый взаимосвязанный биоценоз.

Важным дополнительным резервом кормов для животноводства являются многие растения лесов, лугов и болот, заготавливаемые на сено или служащие кормом сельскохозяйственным животным,

выпасаемых на указанных угодьях. Кроме того, из молодых облиственных веток березы, липы, дуба, лещины, береста, граба, ивы и других пород заготавливают для скота веточный корм. На корм скоту можно использовать также жолуди дуба, семена желтой акации, плоды груши и других дикорастущих растений.

В последнее время только лесохозяйственные предприятия, не считая колхозы, владеющие лесами, заготавливают сена не менее 30 тыс. т, зеленой массы разнотравья — до 55 тыс., хвойно-витаминной муки из древесины зелени — 60—70 тыс. т.

Как известно, в лесу, на лугах, болотах и нераспахиваемых склонах произрастает много растений, дающих нектар и пергу, однако обильных дикорастущих медоносов встречается не так уж много — не более 300 видов на всю страну, из них в Украинской ССР — около 100. Так, обильно выделяют нектар липа, белая акация, малина, черемуха, боярышник, ивы, клены, черника, жимолость, калина, яблоня, груша, рябина, смородина, донник белый, хамерий, клевер белый, вереск и другие медоносные растения. Хорошими пергоносами являются ивы, лещина, тополь, аморфа, гледичия, другие деревья и кустарники.

Пчеловодам следует знать эти растения, сроки их цветения, особенно ранневесенних, чтобы ориентироваться на полное и непрерывное использование всех медоносов и исключить безвзяточный период. При этом, чем разнообразнее медоносы, тем ценее и целебнее будет полученный мед. Состояние природного биоценоза в значительной степени находится в прямой зависимости от интенсивности перекрестного опыления растений пчелами. Для каждого угодья пчеловод должен составить примерный календарь цветения медоносов, беря при этом за исходную дату начало цветения одного из первых медоносов (например, мать-и-мачеху или лещину) и используя средние многолетние местные фенологические наблюдения (приложение 2).

Естественные угодья, и в первую очередь леса, являются богатой кладовой ценнейшего сырья и материалов, без которых не могли бы функционировать многие отрасли народного хозяйства, такие, например, как целлюлозно-бумажная, строительная, мебельная, лесохимическая, кондитерская, парфюмерная и др.

Сырье и готовые материалы для них дают так называемые технические растения. В эту группу входят древесинные, дубильные, или таннидоносные, красильные, смоло-, камеде- и гуттаперченосные, масличные, эфиро- и жиромасличные, волокнистые и плетеночные растения.

К древесинным сырьевым растениям Украины относятся свыше 25 хвойных и лиственных древесных пород. Однако по запасам древесины и ее значению в народном хозяйстве республики ведущее место занимают сосна, дуб и ель.

Ныне в условиях ускорения научно-технического прогресса, как показывает практика, значение древесинного сырья для народного хозяйства не только не снижается, но, наоборот, — неуклонно повышается.

Дубильное сырье естественного происхождения также не потеряло своего значения несмотря на развитие производства искусственных дубителей. Дубильные вещества, или танниды, содержатся в коре, листьях, древесине, корнях ряда растений. К основным естественным дубителям (таннидоносам) относятся дуб, в коре которого содержится 8—20 % и в древесине 5—8 % дубильных веществ, ивы (9—17 %), скумпия и сумах (до 30 %), ель (10—16 %), рододендрон желтый, граб, бук, липа, лещина и другие древесные породы, а из травянистых растений — иван-чай, гравилат, черника, тимьян, лапчатка, щавель.

Ряд дикорастущих растений содержит красящие вещества, которые применяются в промышленности и народной практике для получения растительных красок. Население издавна применяет в быту растения-красители для покраски тканей и различных изделий, подкрашивания пищевых блюд и пр. В настоящее время естественные краски используются чаще, чем искусственные (химические): они менее линяют и выгорают на солнце. Получают их из разных частей растений — плодов, цветков, листьев, веток, коры, корней. Многие растительные краски ныне широко используются в пищевой промышленности. Ряд красителей из растений применяется в кустарном ковровом производстве.

Основными дикорастущими красительными растениями республики являются: алтей, алыча, барбарис, береза, боярышник, бузина, клюква, крушина, можжевельник, ольха, орех грецкий, плаун, спорыш, терн, хвощ, черника, шиповник, яблоня и др.

Источником получения живицы, канифоли и скипидара являются хвойные смолистые растения (сосна, ель, пихта, лиственница). Их подсочка, или добывание сока при помощи надрезов на поверхности ствола, издавна ведется в лесах республики в промышленных масштабах. Подсочка для получения сладкого, применяемого в пищу сока производится также у березы, в меньшей степени — у кленов.

Камеденосами являются в основном косточковые древесные породы: абрикос, алыча, вишня, миндаль, слива, черешня и др.

К гуттаперченосам относятся бересклеты бородавчатый и европейский. Однако как источник получения гуттаперчи для технических целей бересклет фактически потерял свое былое значение.

Промышленное значение (особенно для косметической и пищевой промышленности) имеют органические масла, жиры и эфирные масла, получаемые из хвои и семян пихты, ели, можжевельника и сосны, из цветков, семян, листьев и корней многих травянистых масличных, жиро- и эфиромасличных растений. К ним относятся около 250 видов дикорастущей и культурной флоры республики. К основным дикорастущим растениям этой группы относятся аир, береза, борщевик, бук, горчица, гравилат, лещина, миндаль, мята, орех грецкий, пижма, фиалка, цикорий, шиповник, тимьян и др.

Техническими являются волокнистые (лубяные) и плетеночные дикорастущие растения: липа, крапива, ивы, рогоз, шелковица, береза, карагана, тополь и др. И хотя их значение в экономике рес-

публики из-за широкого выращивания культурных их сородичей и развития производства искусственных волокон несколько снизилось, они все же играют важную роль в сельском и лесном хозяйстве, в быту.

Среди природной флоры имеется много растений, пригодных для защиты почвы от ветровой и водной эрозии, закрепления подвижных песков, балок и оврагов, отработанных карьеров и других промышленных выработок, шахтных, рудничных и других терриконов, насыпанных из различных отходов производства.

Кроме того, многие аборигенные и интродуцированные древесные породы являются материалом для создания полезащитных лесных полос и других агролесомелиоративных насаждений. К древесным растениям-фитомелиораторам в основном относятся абрикос, акация белая и желтая, алыча, аморфа, береза, берест, бирючина, боярышник, гледичия, груша, дуб, жимолость, ирга, кизил, клены, магалебка, орех грецкий, птелея, ракитник, свидина, смородина золотистая, тополь, шелковица, яблоня, ясень и др.

Большое количество древесных и травянистых растений флоры Украины являются весьма декоративными и широко используются для озеленения населенных мест, дорог и водоемов нашей республики.

По лесам, лугам, болотам, балочным склонам и другим угодьям республики широко распространены лекарственные растения, включая ядовитые и фитонцидные.

Интенсификация комплексного использования природных богатств обусловливает необходимость все дальше отходить от населенных пунктов в поисках ценных растений. В этой связи особенно возрастает ответственность природопользователя за состояние самой природы. Все больше людей осознает, что природная кладовая не безгранична. Она перестает быть основным источником нужных человеку полезных растений. Массовое посещение, например, леса, с целью сбора растительных богатств приводит к его загрязнению, вытаптыванию почвы, обеднению флоры и фауны, расстройству лесных насаждений.

Развитие научно-технического и экономического потенциала, урбанизации, дорожно-транспортных средств связи, повышение материального и духовного уровня жизни советского народа не могло не отразиться на окружающей среде, в частности на состоянии растительного мира. За последние 25—30 лет число дикорастущих видов растений, особенно лекарственных и ягодных, сократилось почти на 20 %.

По данным В. И. Чопика (1972), ныне на Украине 5 % дикой флоры находится на грани исчезновения. Причем исчезают не только отдельные виды степной и лесостепной флоры, т. е. виды, сравнительно легко доступные для населения, но и типично лесные растения. Это происходит в основном из-за антропогенного пресса, все глубже проникающего в природные экосистемы. Большинство из указанных растений занесены в Красную книгу — эту своеобразную охранную грамоту редких и исчезающих растений. Из общего

состава природной флоры Украины уже около 900 видов растений требуют того или иного вида охраны.

Учитывая исключительную научную и хозяйственную ценность дикорастущих растений, не следует допустить исчезновения даже одного полезного, хотя еще и не используемого человеком растения. Кроме того, установлено, что наиболее продуктивны те природные группировки, где все звенья фитоценоза достаточно сбалансированы и полностью соответствуют условиям среды (микроклимату, рельефу местности, влажности и составу почвы и пр.).

Доказано, что чем лучше состояние лесного насаждения и выше его продуктивность, тем с большей эффективностью можно использовать и все его богатства, в частности пищевые, медоносные, технические и кормовые растения.

Сложившееся положение вызвало необходимость разработки специальных государственных мероприятий, направленных не только на более рациональное, комплексное использование растительных ресурсов, но и на их всемерную охрану и воспроизводство.

Сохранение отдельных видов полезных растений может быть достигнуто только научно обоснованным регулированием районов и размеров их заготовок, а также применением комплекса других природоохранных мероприятий: административных, воспитательных, исследовательских и технических (Иванин Д. С., Катина З. Ф., Рыбачук И. З. и др., 1986).

Административные — организация заповедников, заказников и других охраняемых природных территорий для редких видов с ограниченным распространением. Ее проводят Государственный комитет УССР по охране природы и его областные инспекции, республиканское общество охраны природы и его областные отделения на основании имеющихся материалов научных, лесохозяйственных, заготовительных и плановых организаций. Сюда же относятся и юридические аспекты охраны природы.

Воспитательные — разъяснение среди широких слоев населения народнохозяйственного значения дикорастущих полезных растений в печати, по радио, телевидению, в кино, путем организации выставок, лекториев и пр.

Исследовательские — инвентаризация видового состава, учет биологических и эксплуатационных запасов сырья и картирование основных зарослей полезных растений, в первую очередь с уменьшающимися запасами и пользующихся повышенным спросом населения.

Культивационные — окультуривание лучших зарослей важнейших видов полезных растений со значительным запасом сырья; введение таких растений в создаваемые культуры, полезащитные полосы и другие искусственные насаждения, подсадка их в изреженные древостои, различные защитные насаждения и пр.; создание специальных хозяйственных плантаций редких, но очень ценных растений (клюквы, аронии черноплодной, шиповника, облепихи и др.).

Технические — рациональное ведение самих заготовок, особенно

соблюдение установленных способов и сроков сбора плодов и другого сырья, а также оставление маточников и пр.

В УССР принята перспективная научно обоснованная программа сохранения и приумножения ценных дикорастущих растений. Для ее реализации в Госкомприроде УССР и Центральном республиканском ботаническом саду АН УССР созданы координационные комиссии по охране, рациональному использованию и воспроизводству полезных дикорастущих растений. Комиссии участвуют в подготовке научно обоснованных планов заготовок, восстановления растений, контролируют ход выполнения планов, обобщают и внедряют передовой опыт.

Таким образом, охрана и сохранение генофонда растений имеет свою многоплановую проблему: собственно охрана видового состава редкостных, реликтовых и исчезающих растений, предупреждение катастрофического обеднения генофонда тех видов, которые уже широко используют для народнохозяйственных целей, наконец, это природоохранное, экологическое и ботаническое просвещение и привлечение к охране природы все большего круга населения.

Охрана растительного мира, безусловно, не может не рассматриваться в аспекте охраны окружающей среды и биосферы в целом.

30 июня 1960 г. принят Закон об охране природы Украинской ССР. Согласно статье 5 Закона леса подлежат охране и регулированию использования как источник различных продуктов, необходимых для удовлетворения нужд общества.

Статья 18 Конституции СССР 1977 г. и соответствующая статья Конституции УССР предусматривают, что в интересах нынешнего и будущих поколений в нашей стране осуществляются необходимые мероприятия по охране природы и научно обоснованному, рациональному природопользованию. В республике в 1967 г. образован Государственный комитет УССР по охране природы, в 1966 г.— Украинское общество охраны природы. Начиная с 1974 г. в Академии наук УССР и Госкомприроде УССР составляется Красная книга Украинской ССР, куда заносят требующие строгой охраны виды растений и животных. Нине готовится второе издание Красной книги Украинской ССР, отражающее современное состояние редких и исчезающих видов растительного и животного мира. Публикуется также много материалов по разным аспектам охраны природы.

В последние годы принят ряд законодательных актов и специальных отраслевых постановлений по охране отдельных видов природных ресурсов: лесов, животного мира, земли, вод, болотных массивов, недр и пр. В стране действуют Основы лесного законодательства СССР и союзных республик, а в 1979 г. принят Лесной кодекс Украинской ССР. В 1984 г. в Госкомприроде УССР и Минлесхозе УССР разработали и ввели в действие Временные правила организации рационального использования, охраны и восстановления дикорастущих лекарственных растений на территории Украинской ССР. В этих природоохранных мероприятиях, в частности по охране редких и исчезающих видов растений и животных, в том

числе и занесенных в Красную книгу УССР, важное значение придается правовым аспектам. Принятые в республике акты определяют юридический статус растительного и животного мира, регулируют как права, так и обязанности граждан и организаций в области его охраны и использования.

Так, в статье 141 Лесного кодекса УССР перечислены все основные нарушения правил лесопользования, за которые виновные несут уголовную, административную или иную ответственность в соответствии с законодательством Союза ССР и Украинской ССР. Например, к числу запрещенных действий в лесу, которые необходимо знать всем сборщикам полезных растений, относятся: самостоятельный сбор плодов, орехов, грибов, ягод и т. п. на участках, где это запрещено или допускается только по лесным билетам; сбор дикорастущих плодов, орехов и т. п. с нарушением установленных сроков их сбора. Такую же ответственность в зависимости от характера и степени повреждений несут виновные и за ущерб, причиненный видам, занесенным в Красную книгу УССР.

Большая роль в деле охраны и воспроизводства растительных ресурсов принадлежит местным Советам народных депутатов и Украинскому обществу охраны природы.

В числе мероприятий по охране растительных ресурсов УССР следует особо подчеркнуть широкую организацию заповедных территорий, взятие под государственную охрану наиболее ценных участков и придания им статусов государственного заповедника республиканского значения; государственного природного национального парка; государственного заказника республиканского или местного значения; государственного заповедного урочища. Ныне все шире берутся под охрану наиболее производительные эталонные лесные насаждения, болота, ценные участки лекарственных, ягодных, технических, медоносных растений, а также эндемичных, реликтовых и исчезающих видов.

По состоянию на 01.01.86 г. природно-заповедный фонд республики составляют 5214 территорий и объектов общей площадью 1055,7 тыс. га, или около 2 % всей площади УССР.

В Украинской ССР в настоящее время имеется 12 государственных заповедников, включая 2 биосферных, общей площадью 139,8 тыс. га, из которых 5 лесных: Полесский (20097 га), Карпатский (13706,5 га), Каневский (1035 га), Мыс Мартьян (240 га) и Ялтинский горнолесной (14591 га). Три степных государственных заповедника с 6 филиалами занимают площадь 14263,9 га. На базе лесных насаждений и других природных угодий образовано два природных национальных парка (Карпатский и Шацкий) общей площадью 82,8 тыс. га, 4 государственных заповедно-охотничьих хозяйства общей площадью 142,7 тыс. га.

Кроме них, имеется 1490 государственных заказников республиканского и местного значения общей площадью 597,6 тыс. га, 112 памятников природы республиканского и 2509 памятников природы местного значения, 16 дендрологических парков, 13 ботанических садов, а также 497 парков-памятников садово-паркового искусства

и 553 заповедных урочища. В ближайшие годы планируется организовать еще 10 заповедников общей площадью 140 тыс. га.

Таким образом, охрана диких растений в их естественном состоянии на заповедных территориях или собранных в коллекциях ботанических садов и парков может обеспечить сбережение генофонда почти всех наиболее ценных представителей растительного мира для будущих поколений.

Важнейшим мероприятием по сохранению генетического разнообразия полезных растений — своеобразного государственного фонда — является их тщательная инвентаризация. Она особенно актуальна в Украинской ССР для лекарственных и пищевых растений, ибо помогает правильно планировать и вести их сбор и заготовку, масштабы которых неуклонно растут.

Социалистические нормы общественной жизни позволяют не только улучшать природопользование, но нормализовать и улучшить отношение людей к природным богатствам. Их мы берем и будем брать впредь, одновременно возвращая природе долг, разрабатывая и применяя на практике научные основы природопользования, в частности комплексного лесопользования. Поэтому не следует называть, например, различные лесные богатства дарами леса: даровых лесных полезностей в республике уже практически нет, ибо они становятся продуктом многопланового разумного ведения лесного хозяйства. Например, даже сбор клюквы, ежевики, малины и других дикорастущих ягод или заготовка ивовых прутьев, липового лыка, бересты и другого сырья для производства товаров народного потребления требует определенных затрат на их охрану от пожаров, вредителей и болезней, на воспроизводство названных даров леса не говоря уже о специальных мерах по повышению их продуктивности. Поэтому не следует допускать заготовку данных видов в таких объемах природопользования, которые ведут к гибели ценозов заготавливаемых растений или разрушению целых экосистем.

Лесной кодекс Украинской ССР регламентирует все аспекты лесопользования. Так, березовый сок, который раньше добывали кустарно, бессистемно, зачастую по-варварски, ныне добывают по плану, в промышленном масштабе, организованно, в спелых и перестойных березняках перед их рубкой. Планирование его добычи тесно связано с запросами общественного питания и торговли.

В республике усилилась и охрана участков ценных растений, регулируются сроки и объемы их сбора, планируются мероприятия по восстановлению, учитываются потребности естественного воспроизводства сырьевых баз, необходимость оставления части растений или плодов в качестве корма для диких животных.

Для увеличения ресурсов древесных дикорастущих полезных растений все шире производится искусственное их разведение. Учитывая их светолюбие, эти породы целесообразно высаживать группами: площадками, звеньями, кулисами. Ими обсаживают облесяемые участки по периметру 2—4 рядами или высаживают группами на полянах и прогалинах (Вакулюк П. Г., 1980).

Ценные травянистые растения, кроме создания специальных плантаций, вводят на поляны, опушки, редколесья, участки болот и сенокосов, полосы под линиями электросетей, противопожарные разрывы между лесными массивами и пр. В колхозах и совхозах для размножения полезных растений используют непригодные для сельскохозяйственного использования земли — крутосклоны, пески и т. п. Дикорастущие растения подсевают собранными заранее семенами или высаживают частями клубней, луковиц, корневищ, кустов в условиях их естественного произрастания (Смык Г. К., Вакулюк П. Г., 1976).

Важную роль в увеличении растительных ресурсов играет интродукция иноземных растений, проводимая в основном сотрудниками ботанических садов, кафедр ботаники, дендрологии и фармакологии учебных институтов и техникумов, Института ботаники им. Н. Г. Холодного АН УССР, заповедников, дендрологических садов и парков, лесхоззагов и школ республики.

Пройдя все ступени интродукционного испытания, интродуценты внедряются в широкую практику сельскохозяйственного и лесохозяйственного производства, обогащая и сохраняя тем самым местные растительные богатства, давая народному хозяйству необходимые полезные продукты.

Среди мероприятий, направленных на увеличение растительных богатств, важное значение имеет создание специализированных хозяйств, в частности плантаций орехов, фундуков, черной смородины, черноплодной рябины (аронии), шиповника, облепихи, калины, клюквы, грибов, ряда других лекарственных и технических растений.

Сенокошение и пастьба скота даже при их регулировании наносят определенный вред экосистеме. Поэтому ныне участки с таким видом использования организовываются в лугопастбищное хозяйство с подсевом наиболее ценных дикорастущих и культурных кормовых растений.

Для производства витаминных кормов в настоящее время используется хвойный лапник и листва многих древесных растений, получаемые на вырубках, что в свою очередь способствует сохранению лесной среды.

Ныне рациональное природопользование — это синоним охраны и воспроизводства природных ресурсов.

Следует сказать еще об одном виде природопользования — пчеловодстве. В связи с растущим антропогенным давлением в этом виде природопользования возник ряд специфических проблем. Прежде всего — обеднение кормовой базы. Поэтому сохранение и воспроизводство лесных и луговых медоносов становятся государственным мероприятием, общенародным делом. Большой вред пчеловодству наносит и применение ядохимикатов для борьбы с вредителями и болезнями растений.

Ныне в лесохозяйственных предприятиях республики насчитывается около 20 тыс. ульев, не считая, находящихся в соседних с лесом колхозах и в личном пользовании населения. Ведутся рабо-

ты по расширению постоянной кормовой базы пчеловодства и прежде всего при лесоразведении, все шире внедряются биологические меры борьбы с вредителями. За годы Советской власти в УССР создано 4,6 млн га различных лесных насаждений, в состав которых, как правило, вводились медоносные и пергоносные растения, что способствовало также повышению устойчивости насаждений и их продуктивности.

Таким образом, правильное природопользование, различные аспекты природоохранных мероприятий дают основания оптимистически смотреть на будущее растительных богатств.

Для более успешного решения проблемы рационального природопользования предлагаем следующие ракомендации по сбору, первичной обработке и охране дикорастущих полезных растений.

Общие

1. Дикорастущие полезные растения собирают в местностях, удаленных от населенных пунктов (улиц, дворов, мусорников), дорог, фабрик и заводов. Не следует собирать растений, произрастающих в лесопарковых частях зеленой зоны населенных пунктов, а также там, где проводится обработка растений пестицидами (посевах, огородах, садах, лесных площадях, вдоль автомобильных дорог и пр.).

2. Сбор надземных частей растений производят в сухую, солнечную погоду, подземных — в любую, поскольку перед сушкой их промывают водой.

3. Собирают растительное сырье в зависимости от его характера вручную, срывая или срезая его ножами, ножницами, секаторами, пилами, сучкорезами, серпами и даже косами. Подземные части (корни, корневища, клубни) выкапывают лопатами, копачками и т. п.

4. Сырье во время сбора, чтобы предупредить его порчу, складывают в корзины, мешки (бумажные или матерчатые), ведра; сочные нежные плоды — в небольшие плетеные лубянки, корзинки или решета вместимостью 2—4 кг.

5. Свежесобранные побеги, листья, корневища и цветки, а также ягоды и плоды полезных дикорастущих растений содержат от 40 до 95 % влаги. Поэтому большинство видов заготавливаемого растительного сырья требует сушки, после которой его влажность обычно не превышает 10—18 %. Лишь сырье (в основном ягоды) для изготовления варенья, джемов, пастил, мармелада, соков, напитков, как правило, не сушат. Сушку производят, не допуская порчи полезных веществ в растениях под действием ферментов. Температура сушки зависит от химического состава сырья. Так, сырье, содержащее эфирные масла (пижма, тысячелистник), сушат медленно при температуре, не превышающей 25—30 °С, а алкалоидо- и гликозидосодержащие (подорожник, вахта трилистная, пустырник и др.) — при 50—60 °С, витаминное (шиповник, рябина, арония) — при 80—100 °С.

Прежде чем начать сушку собранного сырья, его тщательно пересматривают, сортируют, отбрасывая поврежденные или побуревшие и пожелтевшие части, а также примесь посторонних видов растений, незрелых ягод и др. Сушку растений в зависимости от характера сырья производят на открытом воздухе (в тени или при солнечном свете), под навесом или на чердаке с железной или шиферной крышей и в других помещениях с хорошей вентиляцией. Кроме естественной сушки, широко применяется и искусственная — в печах, огневых сушилках или газовых духовках. Сырье во время сушки раскладывают на бумаге или ткани тонким слоем и время от времени перемешивают. При оптимальной температуре и хорошей вентиляции сырье высыхает в течение 3—7 дней, а в печах и сушилках — за 1—2 дня. Правильно высушенное сырье имеет следующие признаки: кора, листья, трава, корни и корневища становятся ломкими; цветки и соцветия растираются в пыль; сочные плоды при сжимании не пачкают рук и не слипаются в комья.

6. Высушенное сырье в зависимости от его особенностей сохраняют в мешках, деревянных или фанерных ящиках, выстланных внутри бумагой, в тюках и в другой таре. В отдельных случаях сырье сохраняют в пучках. Пищевое и техническое сырье обычно хранят в хорошо проветриваемых помещениях, оборудованных стеллажами или полками. Ароматическое сырье, как и ядовитое, хранят отдельно друг от друга.

Правильно высушенное сырье пищевых и технических растений может (в соответствующих условиях) хорошо сохраняться продолжительное время. Так, ориентировочный срок хранения почек — до 2 лет, коры — 4—5, листьев — 2—3, цветков и соцветий — 2, плодов 2—3, травы 2—3, корней и корневищ — до 3—4 лет.

7. Плоды плодовых и ягодных дикорастущих растений собирают по мере созревания отдельных видов. Для продления периода использования скоропортящихся плодов и ягод (малины, земляники, ежевики, смородины, черники, костяники, вишни и др.) целесообразно сразу после сбора применять различные способы обработки: сушку, консервирование, квашение, маринование, сульфитацию, получение соков и джемов, протирку с сахаром, замораживание и др. Содержание при низких температурах значительно продлевает использование и в свежем состоянии.

8. Закупку дикорастущего сырья у населения ведут в основном временные закупочные и заготовительно-грибоварные пункты, организации потребительской кооперации, аптеки и др. Основная заготовка дикорастущих плодов и ягод обычно осуществляется силами лесохозяйственных предприятий или под их наблюдением.

Приступая к заготовке полезных растений, необходимо прежде всего знать предмет заготовки, хорошо изучить сырьевые ресурсы урочища, региона, а также условия наиболее полного их освоения. На основании этой информации лесничества, аптекоуправления, кооперативные объединения и другие заготовительные организации составляют производственный план работ по заготовке растительного сырья, готовят квалифицированные кадры сборщиков.

Организованный сбор и заготовка растительного сырья дают возможность значительно пополнить статью дохода хозяйственных организаций. Практика побочного пользования передовых лесничеств УССР показала, что доходы с 1 га плодоносящей лесной площади от пользования только ягодами и грибами за один оборот рубки леса в 7 раз превышает доход, получаемый от таксовой стоимости древесины в виде попенной платы (Телишевский Д. А., 1974).

Сбор отдельных частей дикорастущих полезных растений

9. **Почки** собирают ранней весной, когда они уже набухли, но еще не распустились. Большие почки (сосны, тополя) срезают с веток ножами, секаторами, мелкие — вместе с веточками (например, березы). Сушат их на воздухе, под навесом или на чердаке. Заготавливают почки преимущественно с деревьев, срубленных во время ухода за лесом, или на лесосеках.

10. **Кору** заготавливают ранней весной, в период усиленного сокодвижения, еще до распускания листьев. Она в это время хорошо отслаивается от древесины и легко снимается. На толстых стволиках и молодых ветках, срубленных при рубках ухода, делают ножом кольцевые надрезы на расстоянии 25—30 см друг от друга. Потом их соединяют между собой продольным разрезом и таким способом кору легко снимают в виде трубочек или желобов. Кору сушат на воздухе, под навесами, на чердаках, в сушилках или печах.

11. **Листья** собирают в период их полного развития, преимущественно в период начала цветения растений, лишь в отдельных случаях — до цветения (листья брусники). Собирают обычно нижние листья, а верхние, чтобы не повредить цветению и плодоношению, оставляют на побегах. Мелкие листья собирают вместе с веточками, срывая их вручную. Растения, произрастающие зарослями (например, крапиву), можно скашивать, после подсушивания листья отбирают, а поврежденные листья, ветки и прочие примеси удаляют. Собирают листья в корзины или мешки, в ящики, где они не портятся. Сушат их на воздухе под навесом или на чердаках.

12. **Цветки** собирают в период полного цветения, в начале цветения или в фазе бутонизации — лишь в некоторых случаях. У отдельных растений заготавливают целые соцветия (у бузины) или только лепестки (у шиповника). Соцветия большей части сложноцветных в основном собирают вручную, с помощью секаторов или ножниц в небольшие корзинки, ведерца, отбрасывая поврежденные и побуревшие. Сушат цветки и соцветия немедленно после сбора на воздухе в затенении, на чердаках или под навесами. Сырье с цветков (соцветий) не следует пересушивать или недосушивать — это снижает их качество.

13. **Траву**, т. е. цветущие облиственные побеги, обычно собирают в период полного цветения растений. Собирают их, срезая (ножами, ножницами, секаторами, серпами) или скашивая верхушечную часть побегов, и складывают в корзинки, мешки или ящики. У низкорослых лекарственных растений (спорыш, красавка, очиток и др.)

собирают всю надземную часть. Сушат сразу после сбора — на воздухе, под навесами или на чердаках. Иногда ее сушат связанными пучками.

14. **Корневища и корни** собирают преимущественно осенью, когда завянут надземные части растений, реже весной, до начала роста подземных органов. Выкапывают их лопатами, копачами и даже плугами. Затем их тщательно пересматривают, сортируют, струшивают землю, удаляют остатки надземных частей, поврежденные участки и корешки, промывают в проточной холодной воде, провяливают и в случае необходимости снимают коровую часть. Большие и толстые корни и корневища разрезают для ускорения сушки на отдельные части. Сушат их на воздухе, под навесами, на чердаках или в сушилках и печах. При заготовке корней, корневищ и клубней следует оставлять часть их для размножения.

15. **Ягоды** собирают во второй половине лета и осенью, в пасмурную или прохладную, но не сырую погоду, а в жаркую сухую — утром, когда сойдет роса, и вечером. Сбор производят обычно ежедневно или через 2—3 дня в зависимости от урожая и погодных условий. Собранные ягоды должны быть зрелыми, чистыми, свежими, упругими и отвечать существующим стандартам или техническим требованиям. При этом нельзя засыпать тару полностью. Во избежание потери качества нельзя оставлять непереработанными собранные плоды и ягоды до следующего дня.

Малину, землянику, чернику и другие скоропортящиеся ягоды необходимо переработать не позже 8 ч после приемки. Зрелые ягоды клюквы можно сохранять в свежем виде в хорошо проветриваемых помещениях при температуре не свыше 6 °С. В замороженном состоянии клюкву осеннего сбора можно сохранять в течение двух лет. Если ягоды хранить в помещении при комнатной температуре, то их следует поместить в бочки и залить 1,5—2 %-ным раствором поваренной соли. Клюкву осеннего сбора хранят в плетеных корзинах вместимостью до 50 кг, в которых можно и перевозить ее, накрыв их сверху крышкой, чистой тканью или рогожей. Подснежную клюкву упаковывают в корзины вместимостью до 35 кг.

Бруснику можно хранить в бочках, заливая ягоды водой. Перевозят ее в драночных или прутьевых корзинах вместимостью 16—20 кг, зашитых сверху тканью, или в бочках.

Сушеные ягоды и плоды хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в чистых мешках.

Природоохранные аспекты сбора полезных растений

16. Правильный, организованный сбор дикорастущих полезных растений с учетом биологических особенностей отдельных видов, условий их произрастания и особенностей сбора не снижает запасов их сырья. В то же время бессистемная, неорганизованная заготовка растений приводит к значительному уменьшению их ресурсов и даже полному уничтожению. Для сохранения и воспроизводства запасов дикорастущих пищевых, кормовых и технических растений во время сбора необходимо придерживаться следующих правил:

почки и кору следует собирать только со срубленных уже деревьев и кустов (на лесосеках, во время выборочных рубок деревьев и пр.);

растения, с которых собирают лишь надземную часть, ни в коем случае нельзя выкапывать или вырывать из почвы вместе с подземной частью;

для обеспечения естественного воспроизводства необходимо во время сбора дикорастущих растений оставлять нетронутыми наиболее развитые, так называемые маточные экземпляры;

при массовом произрастании отдельных видов полезных растений сбор их на одном и том же участке можно проводить один раз в три года, при этом во время сбора следует оставлять не менее $^1/_3$ запаса их сырья;

корни и корневища следует оставлять на растении в количестве не менее 25—30 % общей массы;

юннатам, зеленым патрулям, пионерам, комсомольцам, как и всем школьникам, помогающим в сборе и охране дикорастущих растений, необходимо взять под строгий контроль осуществление сознательного, бережного использования и охрану зеленых сокровищ;

сборщикам плодов, цветков, листьев и других частей или целых растений необходимо прежде всего знать, какие виды занесены в Красную книгу Украинской ССР, и ни в коем случае их не собирать и не позволять этого делать другим; в частности, из группы пищевых запрещено собирать плоды клюквы мелкоплодной, кедра европейского, клекачки перистой, водяного ореха, береки и некоторых других; из технических — жостера красильного; из декоративных — цветки эдельвейса, волчеягодников, крокусов, тюльпанов, некоторых первоцветов, ятрышников, офрисов, эремурусов, пальчатокоренников, пионов, подснежников, рябчика, скополии карниолийской, ковылей, лилии лесной, венериного башмачка настоящего, лунника оживающего, рододендрона восточнокарпатского, сирени восточнокарпатской, или венгерской, белоцветника, василька карпатского, водосбора трансильванского и ряда других.

Кроме того, особое внимание следует обратить на бережное использование и охрану тех дикорастущих полезных растений, которые в республике мало распространены и имеют незначительные запасы сырья. Государственный комитет УССР по охране природы разрешает сбор этих растений только гражданам, имеющим соответствующее удостоверение сборщика дикорастущих полезных растений.

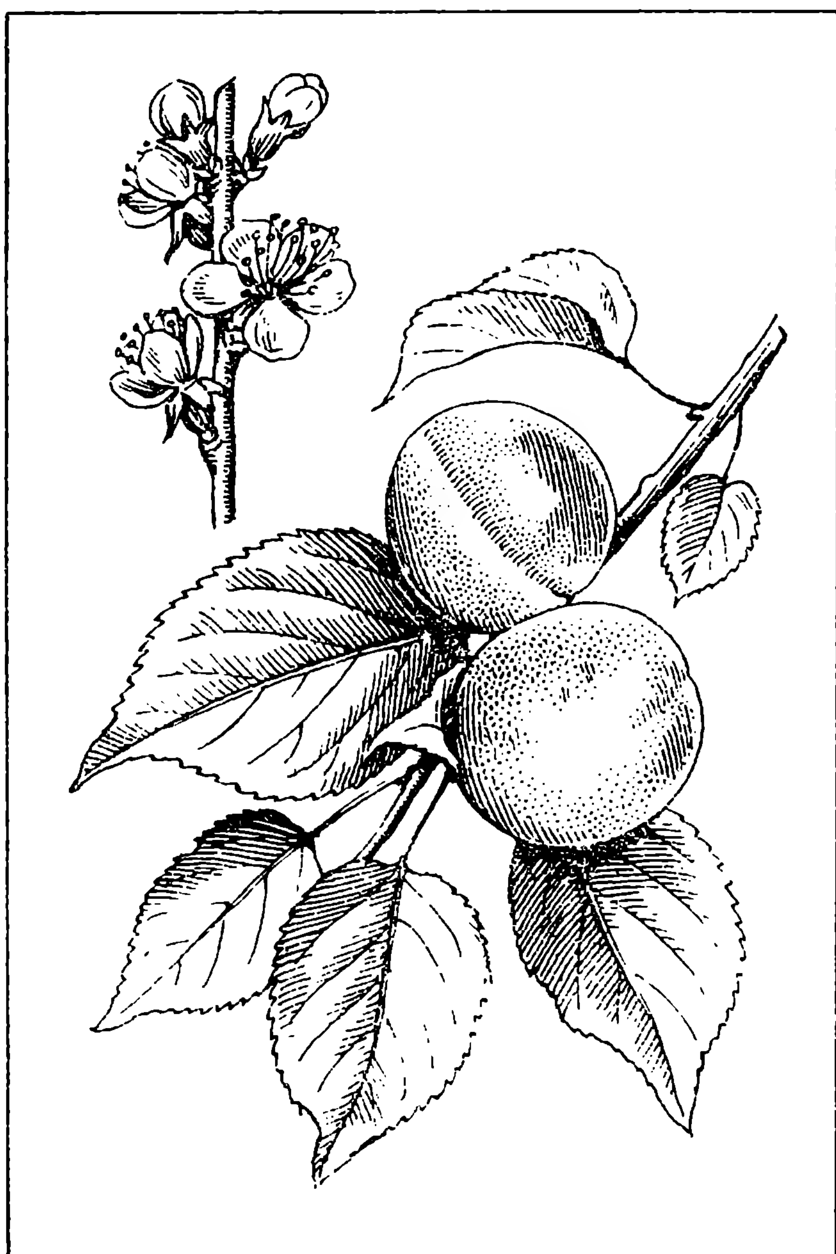
ОПИСАНИЕ РАСТЕНИЙ

Абрикос обыкновенный. Абрикос звичайний — Armeniaca vulgaris Lam.
Семейство розовые — Rosaceae.
Народные названия — курага, морель; жерделя.

Пищевое, медоносное и техническое растение.

Дерево до 5—8 (10) м высотой, с развесистой широкой округлой или немного вытянутой кроной. Кора стволов бурово-серая, молодые побеги красновато-коричневые, со своеобразным блеском. Листья округлые или яйцевидные, очередные, неравнопильчатые, почти голые, с верхней стороны темно-зеленые, блестящие, с нижней — матовые.

Цветки белые или розовые (до 3 см в диаметре), с короткими цветоножками, они правильные, с двойным 5-членным раздельнолепестным околоцветником, тычинок много, пестик — 1. Плод — округлая или обратнояйцевидная костянка (до 3 см в диаметре) желтого или красновато-желтого цвета с красноватым румянцем и войлочным опушением. Мякоть костянки кисло-сладкая, нередко с горьковатым привкусом. Цветет в апреле, до распускания листьев, плоды созревают в июне — июле. Растение светолюбивое, засухоустойчивое.



На Украине в диком состоянии не растет, но занимает значительное место в полезащитных, приовражных полосах, в озеленении оросительных каналов, автомобильных дорог, садоводстве степной, лесостепной зон и Крыма.

Плоды высоко ценятся в пищевой, кондитерской и консервной промышленности. Употребляют их в свежем, консервированном и сушеном виде. Из них готовят компоты, кисели, мармелад, желе, цукаты, варенье, начинки к конфетам и др. При высушивании мякоти плодов получают так называемую курагу, а мякоти с косточками — урюк. Значительный пищевой и технический интерес представляют также косточки плодов. Ядра косточек имеют сладковатый вкус и заменяют в кондитерской промышленности миндаль. Семена содержат около 60 % жирных масел, которые используют в парфюмерной промышленности и медицине. Из твердой оболочки костянок получают высококачественный активированный уголь, а также черную краску. Растение ценится и как раннецветущий медонос. Его охотно посещают пчелы. Медопродуктивность составляет до 25 кг/га.

Абрикос имеет плотную, твердую древесину, которую используют для изготовления токарных и столярных изделий. Выделяемую абрикосом камедь стволов и веток применяют при изго-

товлении клея и масляных эмульсий. Растение используют как подвой для ряда плодовых пород.

Плоды собирают с деревьев вручную или струшиванием их на разосланные полотна. В свежем виде их хранят в холодильниках (при 0 °С) несколько недель. Сушат плоды вначале на солнце (в течение 3—4 дней), а потом досушивают в тени. Дикорастущие и одичалые деревья абрикоса следует охранять от порубки, учитывая их значение как селекционного материала.

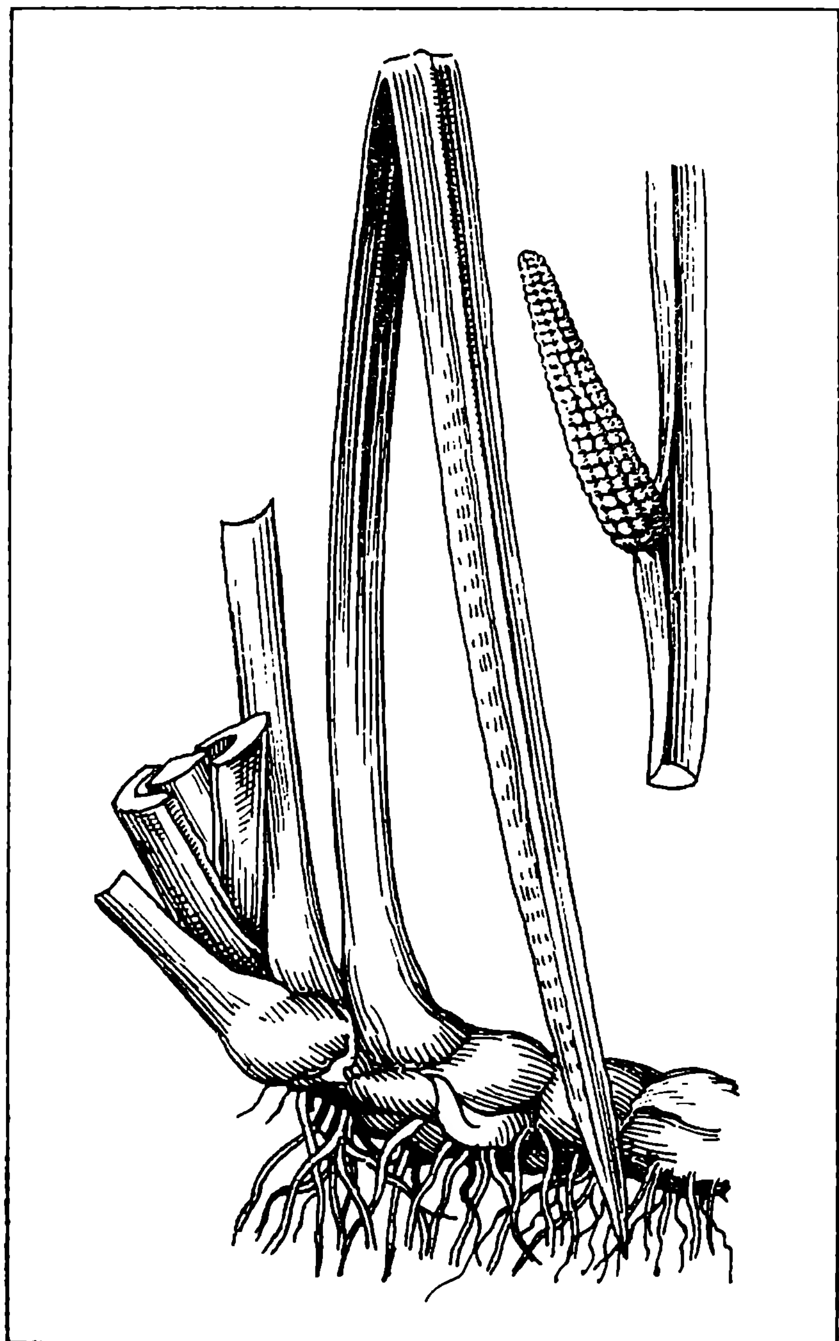
Аир обыкновенный. Аїр звичайний — Acorus calamus L.

Семейство ароидные — Araceae.

Народные названия — лепеха, татарское зелье; лепешняк, татарське зілля.

Пищевое, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (80—120 см высотой) с ползучим красно-бурым, толстым, извилистым внутри белым с розовым оттенком корневищем с многочисленными белыми корнями.



Стебель прямостоячий, сплюснутый. Листья линейно-мечевидные, очередные, двухрядные, ярко-зеленые, длинные (до 50—60 см), голые, цельнокрайние, по краю обычно волнистые. Цветки маленькие, обоеполые, невзрачные, с 6-членным пленчатым околоцветником, зеленовато-желтые, многочисленные, собранные в цилиндрическое верхушечное, мясистое соцветие (4—12 см длиной), так называемый початок; тычинок — 6, пестик — 1. Плод — продолговатая, многосемянная, кожистая красная ягода. Цветет в мае — июле. В УССР обычно не плодоносит, размножается корневищами. Все растение, особенно корневище, со специфическим запахом. Прибрежно-водное растение.

Растет по берегам рек, прудов, на болотах по всей территории республики. Часто образует заросли.

Корневища свежими или высушенными используют в пищевой, консервной и парфюмерной промышленности. Из них готовят варенье, цукаты, компоты, квас и другие безалкогольные напитки. Высушенные корневища применяют в качестве пряностей вместо лаврового листа, имбира и корицы. Из корневищ и листьев получают эфирное масло, которое используют для ароматизации кондитерских и парфюмерных изделий. Препараты из корневища (аирный корень) применяются в научной, народной медицине и ветеринарии.

Аир пригоден для декорирования искусственных водоемов, является биологическим фильтром пресноводных водоемов. Заготовки возможны в полесской и лесостепной зонах УССР — в Хмельницкой, Винницкой, Ровенской, Житомирской, Киевской, Сумской, Черкасской, Полтавской, Харьковской и Днепропетровской областях.

Корневище заготовляют осенью, выкапывая лопатами или плугами, затем их тщательно промывают в проточной воде и очищают от ила, остатков листьев, стеблей, провяливают на воздухе и сушат. Для сушки корневища разрезают на отрезки (15—20 см длиной), толстые расщепляют на части. Сушат в

печах или сушилках, раскладывая их тонким слоем.

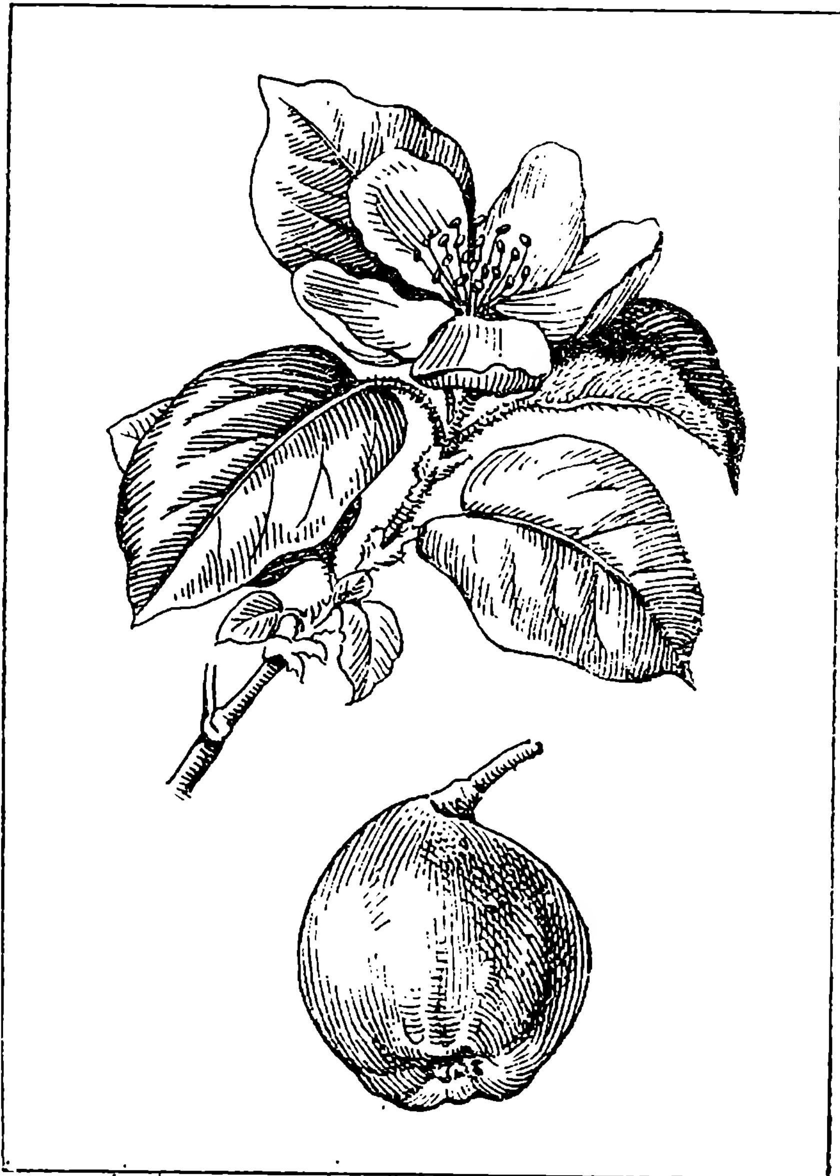
Заготовляя корневища аира, обязательно следует для обеспечения естественного возобновления оставлять в почве мелкие корневища с корнями. Повторный сбор корневищ на том же месте возможен только через 5—8 лет.

Айва удлиненная. Айва довгаста — Cydonia oblonga Mill.

Семейство розовые — Rosaceae.

Пищевое, техническое и декоративное растение.

Высокий кустарник или небольшое дерево (до 5—8 м) с тонкой темно-серой или красно-бурой корой. Молодые ветки с буровато-серой корой с зеленоватым оттенком и небольшими темными чечевичками; молодые побеги вначале густо опушенные, а затем голые. Листья очередные, яйцевидные, цельнокрайние, короткочерешковые, сверху темно-зеленые, с нижней стороны — войлочно-опушенные. Цветки крупные (до 5 см в диаметре), одиночные, белые или розовые, с двойным 5-членным околоцветником, тычинок — 20, пестик — 1 с пятью столбиками. Плоды яблокообразные, округлой или грушевидной формы, часто ребристые, опушенные, с приятным ароматом. Зрелые плоды голые, лимонно-желтого цвета, иногда с боков красноватые, крупные до 2—4 см длиной, массой 100 г и больше. Мякоть плодов твердая, с кисло-сладковатым терпко-вяжущим вкусом. Цветет в мае после распускания листьев. Плоды созревают в конце сентября, октябре.



Тепло- и светолюбивое растение. На Украине в диком виде не произрастает, но встречается в культуре. Айву разводят в полезащитных, придорожных и других защитных насаждениях — по берегам водоемов, каналов, а также в садах, дендропарках, на приусадебных участках. Культивируют ее преимущественно в южных (Крымской, Херсонской, Одесской) и западных (Закарпатской, Черновицкой) областях республики, где и производится заготовка плодов.

Размножают прививками и семенами. Плоды айвы обыкновенной в пищу свежими не употребляют, поскольку они имеют грубую, плотную, малосочную мякоть со значительным количеством каменистых клеток и дубильных веществ. Однако плоды ее высоко ценят как сырье для кондитерской и пищевой промышленности. Так, с плодов айвы готовят компоты, варенье, джемы, повидло, цукаты, желе, мармелад, соки и другие безалкогольные напитки. Их можно запекать, а также добавлять для ароматизации изделий с другими плодами ягодных растений.

В медицине и текстильной промышленности весьма ценится слизь, получаемая из семян айвы. Растение является подвоем для карликовых культур груш. Плоды айвы собирают вручную в период их полного созревания. Собранные плоды могут сохраняться в свежем виде при температуре — 2—5 °С в течение 2—4 месяцев, не теряя своего аромата и полезных вкусовых свойств. В садах и парках, дендрариях (особенно в Крымской, Закарпатской и ряде других областей) нередко культивируют хеномелес японскую (х. японська) — Chaenomeles speciosa Nakai, которая нередко дичает. Этот разве-

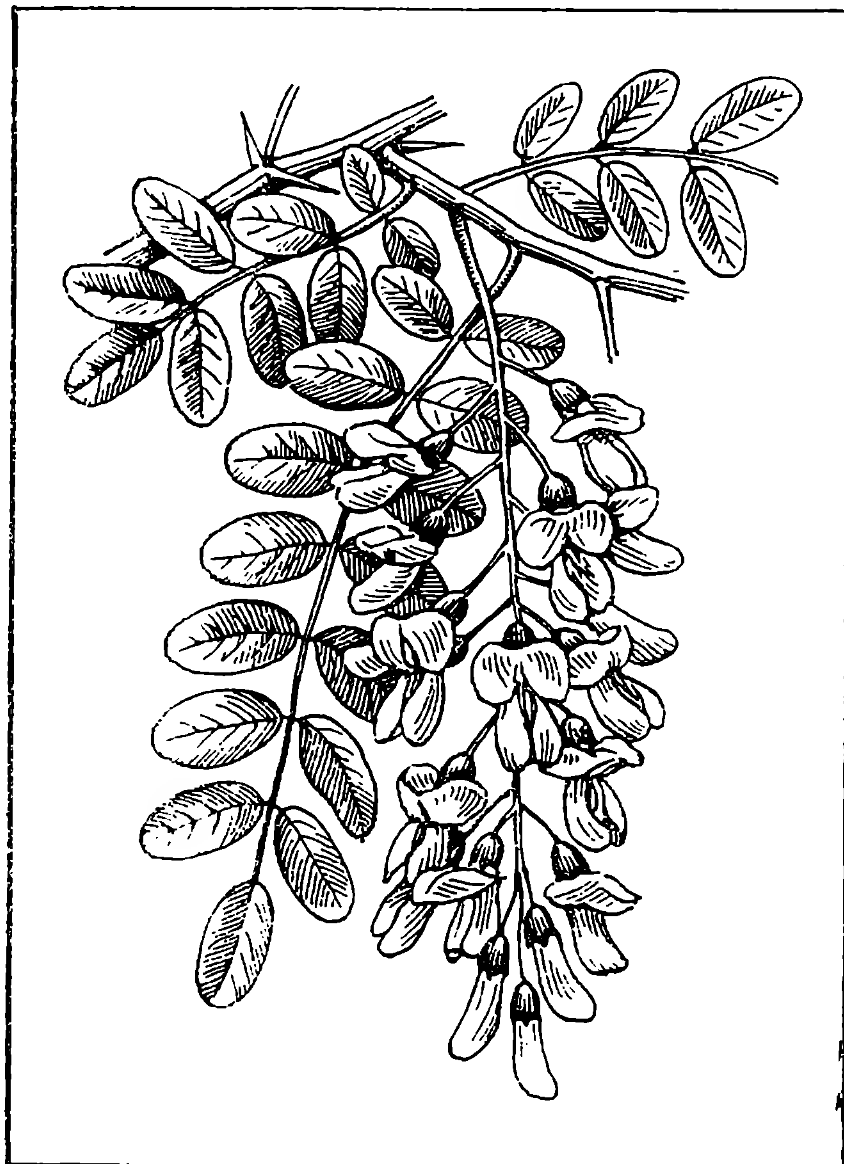
систый куст до 2 м высотой с ярко-красными или розовыми цветками и зеленовато-желтыми ароматными плодами весьма ценится как пищевое, декоративное и медоносное растение.

Акация белая, робиния лжеакация. Біла акація, робінія звичайна — Robinia pseudoacacia L.

Семейство бобовые — Fabaceae.

Народные названия — душистая акация; гороховник, парасолька, колюча акація.

Медоносное, техническое, декоративное, а также лекарственное растение. Дерево (до 35 м высотой) с хорошо развитой развесистой кроной. Кора серая, темно-серая трещиноватая, молодые ветви зеленоватые или красноватые. Листья (18—20 см длиной) непарноперистые, с 4—10 парами листочков. Отдельные листочки продолговатые или овальные, цельнокрайние, с круглыми основаниями и тупой верхушкой, заканчивающиеся острием. Прилистники в виде прямых или несколько загнутых колючек (до 2 см длиной). Цветки белые или бледно-розовые (15—20 мм длиной), очень пахучие, собранные в негустые, пазушные, поникающие кисти (12—18 см длиной). Околоцветник двойной, раздельнолепестный, тычинок — 10, пестик — 1.



Плод — продолговато-линейный боб (4—8 см длиной) коричневого цвета, семена темно-бурые или коричневые, матовые, гладкие. Цветет в мае — июне, плоды созревают в сентябре — октябре. Растение засухоустойчивое, солевыносливое. Культивируется в парках, садах, скверах, придорожных, полезащитных и противоэрозийных насаждениях, а также вблизи пасек, вдоль дорог, на улицах по всей территории УССР. Наибольшие площади ее находятся в лесостепной и степной зонах. Акация белая — один из лучших, наиболее продуктивных древесных медоносов с медопродуктивность до 100—300, а на юге республики до 1000 кг/га с чистых насаждений. Акациевый мед — один из лучших, он прозрачный, с тонким ароматом, содержат много фруктозы и поэтому медленно кристаллизуется, после засахаривания имеет вид снежно-белой, мелкозернистой массы, напоминающей по виду смалец. Древесина акации крепкая, темного цвета с желтоватыми точками и красивой текстурой. Хорошо полируется. Ее используют на производстве мебели, различных столярных и токарных изделий. Растение таннидоносное и красильное, листья и кора его окрашивают ткань в желтый цвет. В парфюмерной промышленности высоко ценится эфирное масло, получаемое путем экстрагирования его из цветков акации; масло — полужидкое, светло-зеленое, с приятным, сильным запахом; его широко используют при производстве высших сортов духов, одеколона, отдушки мыла. Акация белая весьма декоративна, имеет ряд форм с шаровидной, плакучей и колонообразной кронами. Ее используют в фитомелиоративных работах для закрепления склонов оврагов, балок, берегов, наносных песков. Препараты из цветков применяют в научной и народной медицине. Цветки заготовляют в начале цветения целыми соцветиями, которые срывают руками или срезают секаторами, ножницами.

Сушат на чердаках или под навесами.

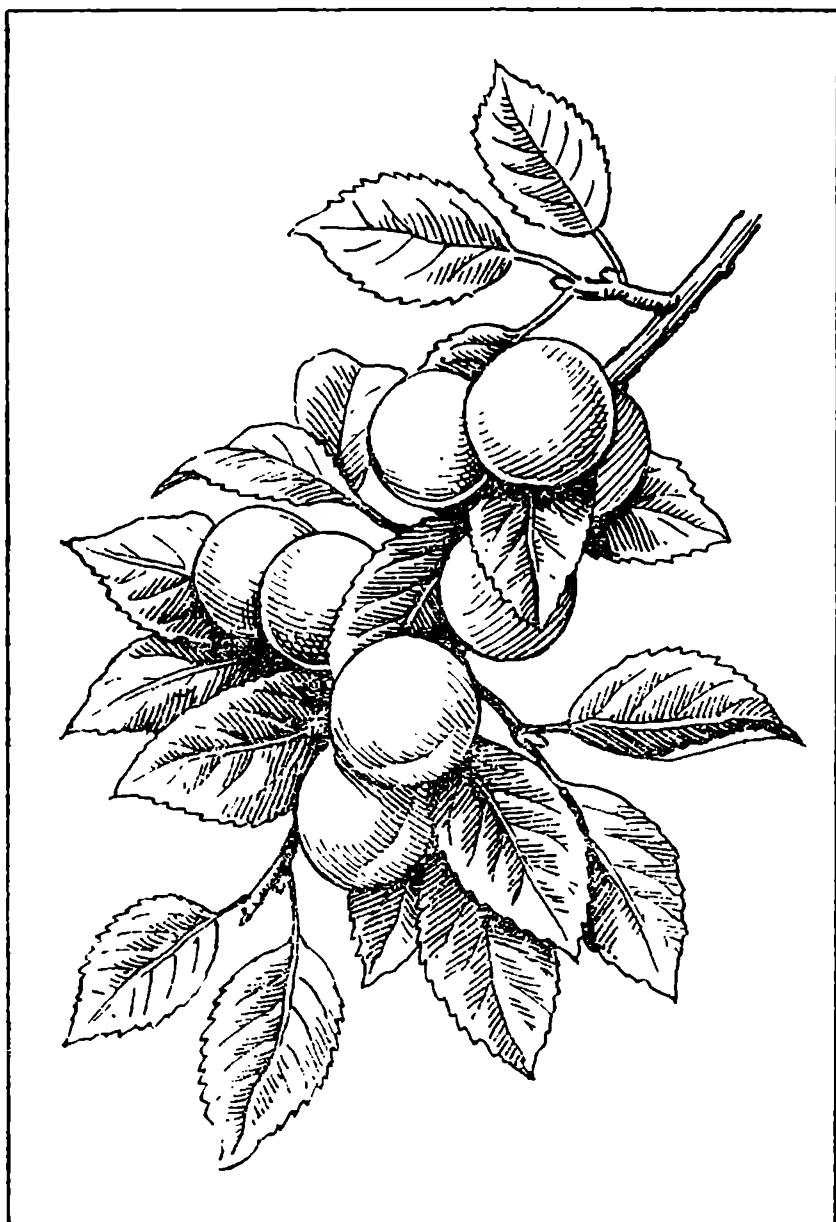
Растение нуждается в бережном отношении.

Алыча. Алича, слива розлога — Prunus divaricata Ledeb.

Семейство розовые — Rosaceae.

Пищевое, медоносное и декоративное растение.

Деревцо или высокорослый кустарник (от 4 до 10 м высотой) с глубокой корневой системой, широкояйцевидной кроной и темно-бурой корой. Молодые побеги зеленовато-красноватые с острыми колючками. Листья яйцевидные или продолговато-эллиптические (до 5—10 см длиной и 2—4 см шириной), сверху они темно-зеленые, короткочерешковые, остропильчатые. Цветки белые (до 2,5 см в диаметре), околоцветник 5-членный, тычинок много, пестик — 1, размещаются они на побегах третьего года. Цветет в начале мая одновременно с распусканием листьев. Плоды — шаровидные или продолговатые костянки (1,5—3 см в диаметре), желтые, розовые или красные с фиолетовым оттенком. Косточки их овальные, коричневые или белые, от мякоти не отделяются. Созревают с конца июля по сентябрь. Начинает плодоносить с 5—8-летнего возраста. Растение светолюбивое, морозо- и засухоустойчивое. На Украине в диком виде не произрастает, его культивируют в садах, полезащитных, противоэрозионных и дорожных насаждениях, на приусадебных участках. Возможные районы заготовок — Крымская, Днепропетровская, Черкасская, Полтавская, Харьковская и другие области южной части республики. Размножается корневыми отпрысками и семенами.



Плоды алычи используют свежими, высушенными, маринованными. Из них готовят джем, мармелад, пастилу, варенье, соки, кондитерские изделия, экстракты, различные безалкогольные напитки. Пищевые изделия из плодов алычи вкусные и ароматные. Алыча — хороший ранневесенний медонос с медопродуктивностью до 40 кг/га. Древесина твердая, крепкая, хорошо полируется, пригодна для различных столярных и токарных поделок. Растение ценится как декоративная порода в озеленении парков, лесопарков, создании живых изгородей. Особенно ценится ее декоративная форма с темно-пурпуровыми листьями, крупными розовыми цветками и темно-красными плодами.

В садоводстве сеянцы алычи используют как подвой для слив, абрикосов, персиков. Плоды собирают непосредственно с деревьев или кустов; опавшие плоды повреждаются при падении и теряют свою товарность. Их собирают вручную, с плодоножками, в твердую тару. Сохраняют до начала переработки при температуре, близкой к 0 °С. Плоды сушат на солнце и в сушилках, по возможности с предварительным окуриванием их серным газом, что способствует получению сухофруктов более высокого качества и сбережению в них аскорбиновой кислоты.

Аморфа кустарниковая. Аморфа кущова — Amorpha fruticosa L.

Семейство бобовые — Fabaceae.

Медоносное, фитомелиоративное и декоративное растение.



Кустарник (до 4 м высотой) с тонкими веточками, бурой или темно-серой корой. Листья (12—22 см длиной) очередные, непарноперистые, с 8—12 парами продолговато-эллиптических или почти ланцетных листочков. Цветки мелкие (3—6 мм длиной), собранные в густые, удлиненные (10—15 см) кисти.

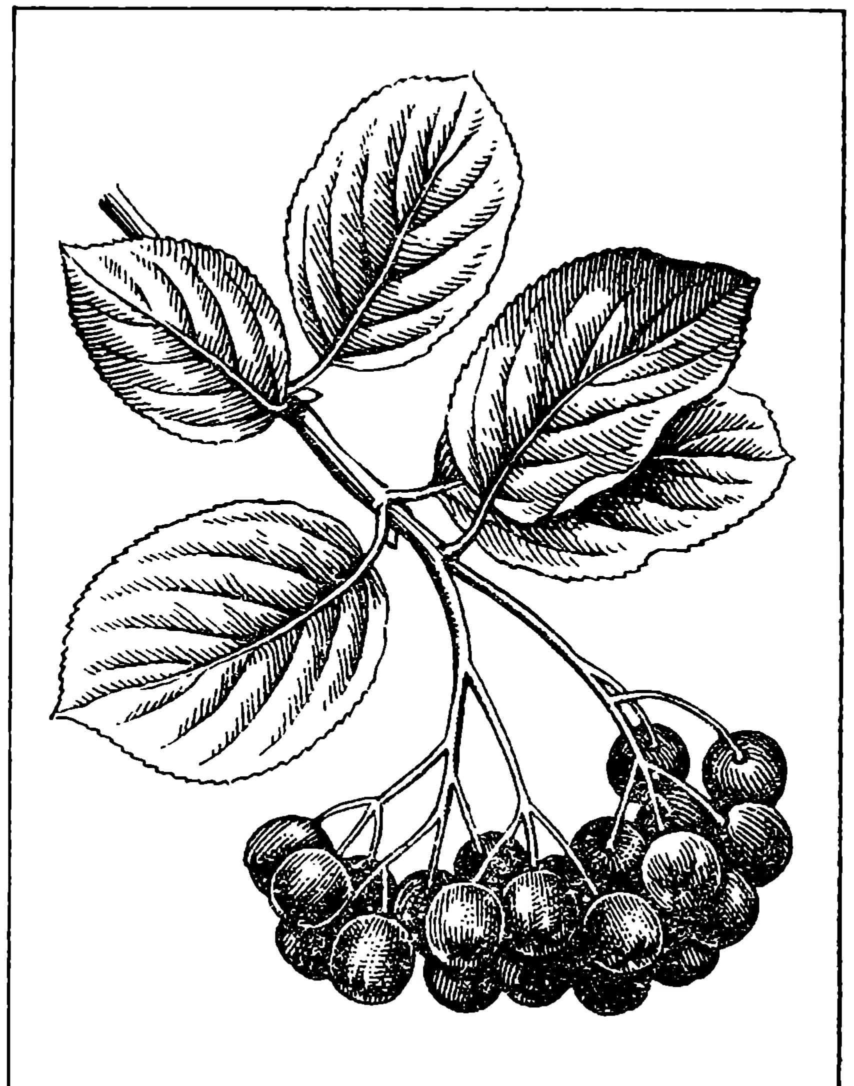
Соцветия на коротких цветоносах расположены по несколько на верхушках побегов. Цветки с двойным, раздельнолепестным околоцветником. Чашечка фиолетовая, 5-зубчатая, прижато-беловолосистая. Венчик темно-красно-фиолетовый, с одним лепестком — флагом, крылья и лодочка отсутствуют. Плод — серповидно изогнутый одно- или двусемянный боб (5—8 мм длиной). Семена продолговато-овальные, коричневатые, гладкие. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в октябре и долго остаются на побегах. Растение светолюбивое, солевыносливое, быстрорастущее. Растет в культуре, в изреженных смешанных и лиственных лесах, на полянах, осветленных склонах почти по всей территории Украины, но преимущественно в южной ее части. Часто выращивают в полезащитных полосах, противоэрозионных и защитных насаждениях вдоль шоссейных и железных дорог.

Растение активно посещают пчелы. В околоплодниках и семенах содержатся жирные масла и танниды, которые используют в медицине. Цветки содержат эфирное масло. Растение имеет глубокую корневую систему, много корневых отпрысков, его рекомендуют для закрепления крутых склонов балок и оврагов. Ценится как весьма декоративный кустарник, широко используемый в озеленении парков, лесопарков, создании живых изгородей и групповых насаждений.

Арония черноплодная. Аронія чорноплідна — Aronia melanocarpa Elliot.
Семейство розовые — Rosaceae.

Пищевое, медоносное, а также лекарственное растение.

Ветвистый кустарник (2—2,5 м высотой). Листья простые, цельнокрайние, короткочерешковые, с широкими, неопадающими прилистниками; с верхней стороны они блестящие, кожистые, с нижней — беловатые, слабоопушенные.



Цветки белые, с двойным 5-членным околоцветником, тычинок — 19—23, пестик — 1, завязь срастается с чашелистиками, плод красноватый или черный, блестящий с сизоватым налетом (до 12 мм в диаметре). Семена продолговатые, почти черные, блестящие. Цветет в мае, плоды созревают в августе. Начинает плодоносить с 7 лет. Растение зимостойкое, светолюбивое, скороспелое. Культивируется в полезащитных насаждениях, лесных культурах, садах, на приусадебных участках. Размножается семенами, делением кустов, саженцами.

Плоды обладают высокими пищевыми качествами благодаря значительному содержанию сахаров, органических кислот и витаминов. Их употребляют свежими и консервированными. Из них готовят варенье, джем, соки, а также используют для изготовления витаминных медицинских препаратов благодаря наличию в них в большом количестве аскорбиновой кислоты, рутина, каротина и других биологически активных веществ. Семена содержат до 20 % жирных масел.

Аронию активно посещают пчелы. Растение весьма декоративно, особенно осенью, когда листья приобретают ярко-красный цвет. Его используют для создания групповых и шпалерных насаждений в парках, садах, при озеленении улиц; имеются садовые формы с более крупными, матовыми плодами.

Препараты из плодов используют в научной и народной медицине. Плоды собирают вручную в период их полной спелости в небольшие плетеные корзинки или деревянные ящики и отправляют на пункты переработки. Они хорошо транспортируются и долго сохраняются в прохладных помещениях. Сушат плоды в печах, под навесами или в сушилках при температуре 55—60 °С. Перед сушкой их в течение 3—5 мин пропаривают. Плоды во время сушки не теряют своих пищевых и лечебных свойств.

Багульник болотный. Багно звичайне — Ledum palustre L.

Семейство вересковые — Ericaceae.

Народные названия — багун душистый; багон, багун, багульник.

Инсектицидное, медоносное, а также лекарственное растение.

Вечнозеленый кустарник (0,5—1,25 м высотой) с очередными, кожистыми, продолговато-линейными или линейными листьями с загнутыми вниз краями. Сверху листья темно-зеленые, блестящие, голые, с нижней стороны, как и молодые веточки, ржаво-войлочные. Цветки правильные, с раздельнолепестным 5-членным околоцветником. Собраны в верхушечные многоцветковые щитковидные соцветия, пахучие, как все растение. Лепестки белые или желто-белые (4—8 мм длиной), тычинок — 10, пестик — 1. Плод — продолговато-овальная, темная, железисто-опушенная коробочка, раскрывающаяся пятью створками.

Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле — августе.

Растение свето- и влаголюбивое. Растет в заболоченных сосновых и смешанных лесах, на сфагновых болотах в Полесье, Карпатах, Прикарпатье. Часто образует заросли. Районы возможных



заготовок — Волынская, Житомирская, Ровенская области. Запасы сырья значительные, однако в связи с осушением болот они ежегодно уменьшаются. Все органы растения содержат значительное количество дубильных веществ и эфирные масла. Особенно много эфирных масел в молодых листьях. Обладает инсектицидными свойствами. Применяют для борьбы с рядом вредителей сельскохозяйственных растений, а также для отпугивания и уничтожения блох, комаров, клопов. Побеги и листья содержат танниды и пригодны для дубления кожи.

Цветки выделяют значительное количество нектара и их охотно посещают пчелы. Однако мед багульника имеет легкие наркотические свойства, поэтому перед употреблением его следует подогреть или слегка прокипятить.

Препараты из облиственных побегов багульника и листьев применяются в научной, народной медицине, а также ветеринарной практике. Побеги с листьями заготовляют в мае — июне, срезая их до 10 см длиной ножами или секаторами. Сушат их на чердаках, под навесами или в сушилках при температуре до 30 °С.

В связи с проведением мелиорации лесных болот требует бережного отношения и охраны; для сохранения его зарослей на одной и той же площади следует срезать побеги не чаще чем раз в 2—3 года, обязательно оставляя треть их нетронутыми.

Растение ядовитое и требует предосторожности при сборе и сушке сырья.

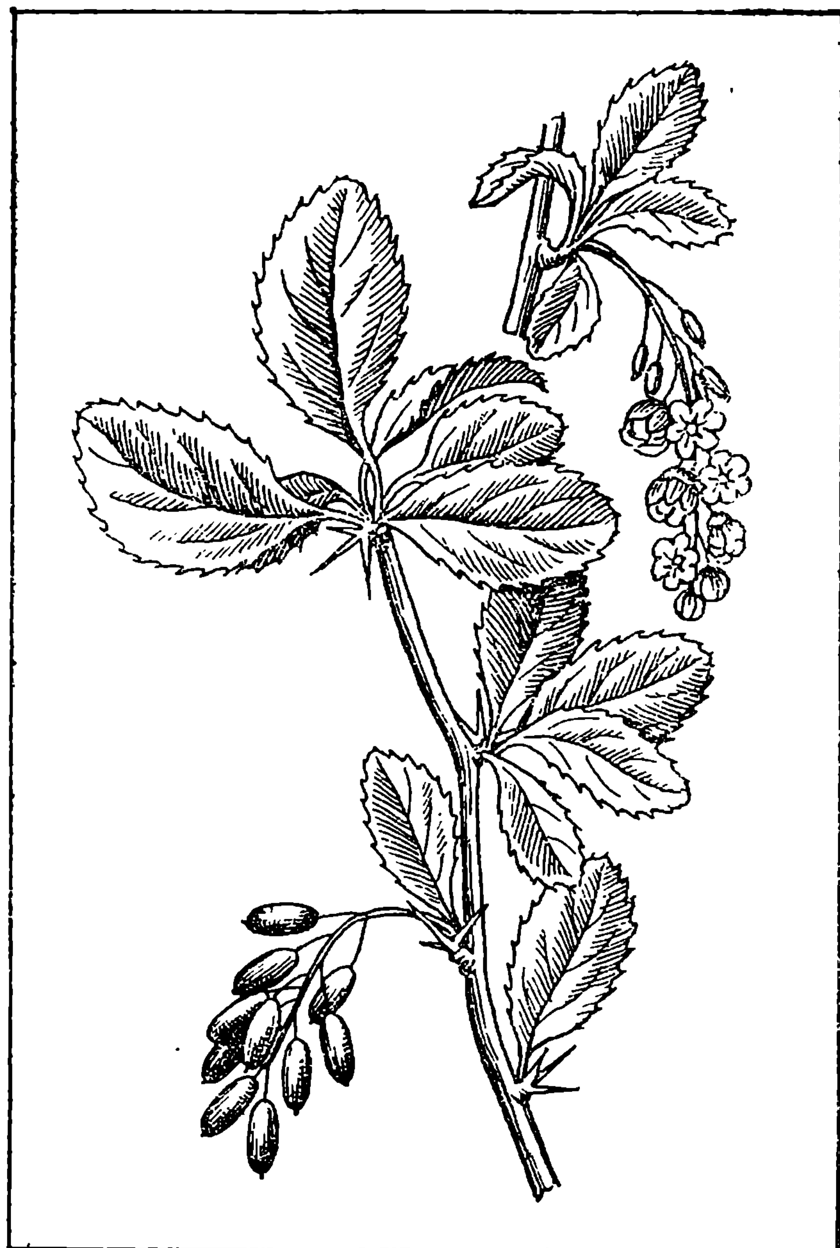
Барбарис обыкновенный. Барбарис звичайний — Berberis vulgaris L.

Семейство барбарисовые — Berberidaceae.

Народные названия — барбарис; сбайбарис.

Пищевое, медоносное, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Ветвистый, раскидистый, колючий кустарник (1,2—2,5 м высотой) с мощной корневой системой. Листья очередные, цельные, овальные или обратнояйцевидные, зубчато-пильчатые, кислые на



вкус. Цветки небольшие (5—8 мм в диаметре), правильные, собранные по 8—25 в пазушные повислые кисти. Чашелистиков и лепестков — по 3, окрашенных в желтый цвет; тычинок — 6, пестик — 1. Плод — двусеменная продолговатая, красная ягода (5—12 мм в диаметре).

Цветет в апреле — июне.

Плоды созревают в сентябре. Растение светолюбивое, морозостойкое. Растет по всей территории Украины в подлеске хвойных и смешанных лесов, на опушках, каменистых склонах, а также культивируется в садах, лесопарках, на приусадебных участках. Районы возможных заготовок — Хмельницкая, Винницкая, Черкасская, Киевская, Полтавская, Сумская, Донецкая и Крымская области.

Плоды употребляют в пищу свежими, перетертыми с сахаром или после переработки; они кислые с приятным привкусом. Из плодов готовят варенье, мармелад, желе, компоты, кисели, начинку для конфет, а также соки, сиропы, экстракты, безалкогольные напитки. Измельченные сухие плоды используют для приготовления кислых и острых

приправ к мясным блюдам. Из семян получают жирное масло, которое применяют в кондитерской промышленности. Молодые листья используют для приготовления салатов, борщей, маринадов и др. Хороший ранневесенний медонос, цветки дают много нектара. Мед приятного вкуса, желтого цвета. Молодые веточки, листья и корни используют для окрашивания шерсти в лимонно-желтый, а кожи — красновато-желтый цвет. Зрелые плоды вместе с квасцами дают розовый краситель; его используют для окрашивания льна, шелка, бумаги и шерсти в розовый цвет. Древесина твердая, желтоватого цвета, ее используют для токарных поделок и декоративных работ. Листья, кору и плоды применяют в научной и народной медицине.

Плоды собирают вручную целыми кистями в период их полной зрелости, однако в этот же период они становятся мягкими, что затрудняет их сбор и транспортировку. Поэтому ягоды целесообразно собирать на несколько дней раньше, когда они достигли нормальной окраски, но еще твердые. Сушат на чердаках, под навесами или в сушилках. Весьма декоративное растение, его используют в озеленении для создания ландшафтных групп, бордюров, живых изгородей. Размножается семенами и вегетативно — корневищами. Следует помнить, что барбарис — промежуточный хозяин ржавчинного гриба — паразита зерновых культур.

Бархат амурский. Бархат амурський — Phellodendron amurense Rupr.

Семейство рутовые — Rutaceae.

Техническое, медоносное и декоративное растение.

Быстрорастущее дерево (10—25 м высотой) с густой, широкоовальной, раскидистой кроной, светло-бурой, морщинистой корой, с эластическим пробковым слоем, бархатистым на ощупь. Листья (до 30 см длиной) супротивные или очередные (у основания побегов), непарноперистые, с 7—13-ланцетными или продолговатыми, по краю реснитчатыми листочками; при растирании они



издают запах, напоминающий запах конопли. Цветки невзрачные, зеленовато-желтые, однополые, собранные в верхушечные или пазушные соцветия.

Растение двудомное. Чашелистиков, лепестков и тычинок — по 5, пестик — 1. В тычиночных цветках пестик зачаточный, в пестичных — тычиночные нити не имеют пыльников. Плоды — шаровидные костянки, вначале зеленые, затем черные, с 5—6 черными семенами.

Цветет в июне, плоды созревают в сентябре, быстро опадающие. В диком виде не произрастает на Украине. Его культивируют как ценную техническую и декоративную породу в лесах, лесопарках, парках, садах и полезащитных полосах на значительной части территории УССР.

Основное практическое использование бархата амурского как пробконосной породы. Пробку с деревьев снимают периодически, не вызывая их гибели. Используют для укупорки сосудов со всевозможными жидкостями, но главным образом для производства термо-,

звуко-, электроизоляционных прокладок, необходимых для промышленности, транспорта и связи. Крошку и пыль пробки используют при производстве линолеума, линкруста и других строительно-отделочных материалов, изготовляют спасательные круги, нагрудники, поплавки, а также различные сувениры.

Древесина прочная, хорошо обрабатывается, имеет красивую текстуру и цвет. Ее используют для изготовления мебели, лыж, фанеры и других изделий. Лубяная часть коры дает стойкий лимонно-желтый краситель для хлопчатобумажных тканей и кожи.

Растение дает обильный взяток пчелам — до 8—12 кг меда (за период цветения на пчелиную семью). Мед обладает высокими вкусовыми качествами и целебными свойствами.

Амурский бархат декоративен, особенно осенью, когда листья его приобретают желтую или красноватую окраску. Его групповые посадки весьма украшают насаждения парков, скверов, лесопарков.

Размножается семенами, возможно также возобновление пневой порослью.

Бедренец камнеломковый. Бедринець ломикаменевий — Pimpinella saxifraga L.

Семейство зонтичные — Apiaceae.

Народные названия — дягильник; бедрич простий, бодрець

Пищевое, медоносное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (25—70 см высотой), голое или короткоопушенное с веретеновидным корнем, стебель прямостоячий, округлый, тонкоребристый, продольно-полосатый, ветвистый, облиственный только в нижней части. Прикорневые и нижние стеблевые листья длинночерешковые, перисторассеченные или перистые, с 3—5 парами яйцевидных или округло-яйцевидных листочков, конечный листочек трехлопастный или трехраздельный. Стеблевые листья немногочисленные, удаленные друг от друга, самые верхние листья с сильно уменьшенной пластинкой и удлиненным влагалищем. Цветки



мелкие, белые или розоватые, лепестков и тычинок — по 5, пестик — 1. Цветки собраны на верхушках побегов в многоцветковые соцветия — сложный зонтик с 6—15 лучами. Плоды — голые, широкояйцевидные, немного ребристые и сжатые с боков семянки. Растение светолюбивое. Растет в смешанных лесах, на опушках, полянах, лугах, по обочинам дорог и полей по всей территории УССР.

В надземной части растения содержат протеин, жиры, клетчатку и другие ценные в пищевом отношении вещества.

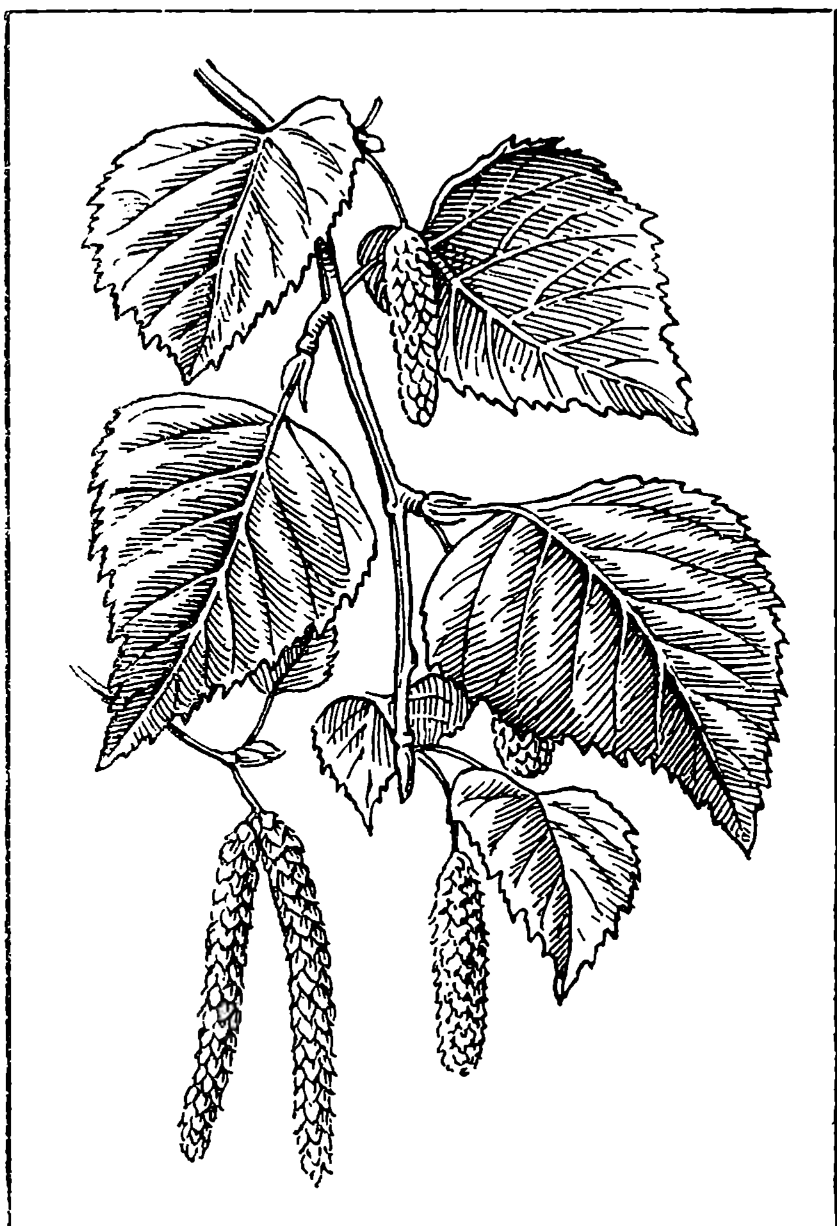
Из свежих прикоренных листьев приготовляют салаты, винегреты, супы. Из ароматных и острых на вкус корней, а также плодов готовят приправу к различным мясным и овощным блюдам, а также хлебобулочным изделиям. Цветки используют при засолке огурцов, семена — как пряно-ароматическая специя наравне с семенами тмина и аниса. Длительный период вегетации позволяет использовать растение в пищу с весны до поздней осени. Листья и корни его сушат. Бедренец активно посещают пчелы, хорошо поедают животные.

Препараты из бедренца применяются в научной и народной медицине. Растение нуждается в бережном отношении; при сборе необходимо оставлять 10—15 % для семенного размножения.

Береза повислая. Береза повисла, або бородавчаста — Betula pendula Roth.
Семейство березовые — Betulaceae.
Техническое, пищевое, медоносное, а также лекарственное растение.

Высокое дерево (до 20 м) с ажурной, хорошо развитой кроной. Кора гладкая, белая, при основании ствола черно-серая, с глубокими трещинами. Ветви повислые, молодые — красно-бурые, голые, со смолистыми бородавочками.

Листья очередные, двоякозубчатые, с клиновидным основанием, молодые — клейкие. Цветки маленькие, невзрачные, однополые, собраны в сережки. Растение однодомное. Тычиночные сережки длинные, поникающие, желтые, многоцветковые, расположены по 2—3 на концах веток; пестичные — маленькие, зеленые, 3-цветковые. Плод продолговатый, односемянный орешек с двумя перепончатыми крылышками. Цветет в мае одновременно с появлением листьев. Плоды созревают в июле, осыпаются в августе — сентябре.



Растение светолюбивое, морозостойкое. Растет в смешанных, сосновых и лиственных лесах Полесья, северной части Лесостепи, Карпат, Закарпатья, в степной зоне по берегам больших рек. Древесина светлая, с красивой текстурой, хорошо полируется. Ее широко используют для токарных и столярных изделий, для изготовления мебели, фанеры, паркета, лыж. Особенно ценна для производства мебели и сувениров из наплывов на стволах, так называемых капов. Из веток вяжут веники, метелки, из бересты (наружной части коры) делают короба, посуду для ягод, грибов, ведра, хлебницы и др.

Ранней весной путем подсочки из стволов добывают сладкий сок, являющийся прекрасным освежающим и лечебным напитком. Добыча его без разрешения лесной охраны запрещена. Из древесины путем сухой перегонки получают деготь, древесный уксус, уголь, метиловый спирт, смолы. При сжигании бересты получают высококачественную сажу, которую используют для изготовления туши и печатной краски. Из листьев получают красители для окрашивания шерстяных и хлопчатобумажных тканей. Листья содержат значительное количество каротина и витамина С, они пригодны как корм для животных. Эфирные масла почек, как и сок, используют в парфюмерной и фармацевтической промышленности. Береза является ценным декоративным и фитомелиоративным растением. Она высоко ценится в зеленом строительстве, при создании парковых насаждений, озеленении населенных пунктов, при закреплении берегов оврагов, балок, песчаных почв и других фитомелиоративных объектов. Береза повислая — широко распространенная лесообразующая порода со значительными сырьевыми запасами, однако она нуждается в бережном отношении и охране.

В лесных и реже лесостепных районах республики в сырых местах и на болотах, кроме березы повислой, растет



Аир обыкновенный



Айва японская



Акация белая



Барбарис обыкновенный



Бересклет бородавчатый



Береза повислая



Боярышник однопестичный



Брусника



Буквица лекарственная



Бузина красная



Бузина черная



Вереск обыкновенный



Голубика



Лужайка цикория





Груша обыкновенная



Девясил высокий



Дуб обыкновенный



Ежевика сизая



Ель европейская



Зверобой обыкновенный



Земляника лесная



Ива козья



Калина обыкновенная



Карагана древовидная

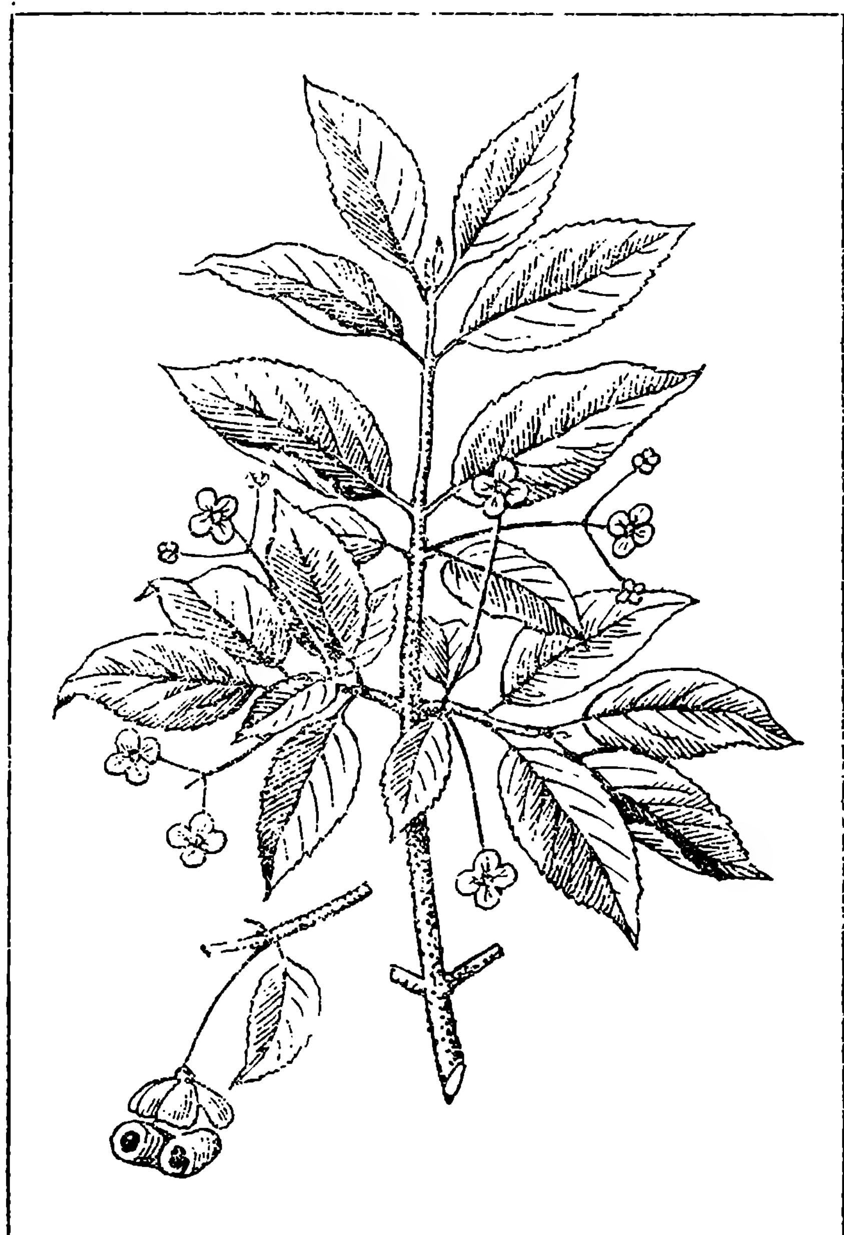
б. пушистая (б. пухнаста) — B. pubescens Ehrh., которая имеет такое же практическое значение.

Бересклет бородавчатый. Бруслина бородавчаста — Euonymus verrucosa Scop.
Семейство бересклетовые — Celastraceae.
Народные названия — бруслина; бересклец, проскурина.

Техническое и декоративное растение.

Невысокий кустарник (до 2 м высотой) с зелеными или коричневатыми округлыми ветками, густо покрытыми бородавочками. Листья супротивные, яйцевидные или овальные, голые, мелкопильчатые, короткочерешковые. Цветки правильные (до 1 см в диаметре), на длинных цветоножках, расположенные по 3 (5—7) в пазухах листьев. Околоцветик 4-членный. Лепестки коричневато-фиолетовые или зеленовато-бурые, тычинок — 4, пестик — 1. Плод — 4-лопастная, темно-красная растрескивающаяся коробочка с 4—6 семенами; семена черные, блестящие, наполовину окруженные оранжево-красным сочным присемянником. Цветет в мае — июне; плоды созревают в сентябре.

Растение теневыносливое. Растет в подлеске лиственных и смешанных лесов почти на всей территории республики. Заготовки возможны в полесских и лесостепных районах. Выращивают в культурах как техническое растение.



Кора его корней содержит до 10 % гуттаперчи, которую применяют в различных областях народного хозяйства как изоляционный и клеевой материал. Ценится как красильное растение. Отвар плодов с щелочами дает желто-соломенную, а с солями железа — коричневую краску.

Древесина твердая, легкая, плотная, желтоватого цвета. Из нее изготовляют музыкальные инструменты, вязальные спицы, гребни, шпильки, сапожные гвозди и другие мелкие токарно-столярные изделия. Уголь из бересклетной древесины используют для изготовления высококачественных тушевальных карандашей. В семенах содержится до 84 % жирных масел, пригодных в мыловарении.

Растение используют в зеленом строительстве как весьма декоративный кустарник. Его высаживают в парках, садах, лесопарках одиночно или группами как бордюрное растение, а также при создании живых изгородей. Особенно декоративен в конце лета и осенью благодаря красивой красноватой окраске плодов и листьев.

Кору как сырье для получения гуттаперчи заготовляют осенью с 8—10-летних растений. Ее снимают с корней (не менее 5 мм в диаметре) после пропаривания их в чанах с горячей водой. Сушат кору под навесами или в хорошо вентилируемых закрытых помещениях.

На территории республики в лиственных и смешанных лесах произрастает б. европейский (б. європейська) — E. europaea L., который имеет такое же практическое значение, как б. бородавчатый. У него ветки гладкие, без бородавочек, 4-гранные.

Борщевик сибирский. Борщівник сибірський — Heracleum sibiricum L.
Семейство зонтичные — Apiaceae.
Народные названия — козел; щербач сибірський.



Пищевое, медоносное, кормовое и лекарственное растение.

Крупное многолетнее травянистое растение (до 50—150 см высотой) с толстым, веретеновидным, ветвистым, снаружи желтым, внутри — белым корнем. Стебель прямостоячий, ребристый, ветвистый. Листья крупные (20—50 см длиной), зубчато-перистые или тройчато-рассеченные, с 3—7 крупными широкояйцевидными, неравно-зубчатыми долями; нижние листья длинночерешковые, верхние — с сильно уменьшенной пластинкой, сидящей на крупном, вздутом влагалище. Цветки мелкие, зеленовато-белые, обоеполые, правильные, собранные в верхушечное соцветие — сложный зонтик с 15—30 опушенными лучами. Околоцветник раздельнолепестный, 5-членный, тычинок — 5, пестик — 1. Плод — широкоовальная или обратнояйцевидная, сплюснутая со спинки семянка. Цветет в июне — августе. Плоды созревают в августе — сентябре.

Растет в смешанных и лиственных лесах, на опушках, среди кустарников, по берегам рек на всей территории республики.

Надземная часть растения содержит значительное количество каротина и аскорбиновой кислоты, что обусловливает пищевое использование растения. Из молодых листьев и стеблей готовят салаты, супы, щи, начинку для пирогов. Маринованные или квашеные молодые побеги и черешки листьев можно употреблять в пищу как огурцы. Свежие или высушенные корни используют для придания приятного вкуса и запаха при изготовлении супов, борщей, вторых блюд, а также различных напитков. В семенах борщевика содержится до 16 % жирного масла, а также октиловый спирт, используемые в парфюмерной промышленности. Борщевик хороший медонос, он дает пчелам нектар и пыльцу. Мед его душистый, от малиново-серого до малиново-желтого цвета, с особым привкусом.

Растение представляет значительную ценность как кормовое растение со значительной продуктивностью зеленой массы. Препараты листьев борщевика используют в лечебной практике народной медицины.

При заготовке на зиму листьев и побегов их сушат, солят, квасят и маринуют. Однако следует иметь в виду, что прикосновение к свежему растению иногда может вызвать ожоги.

В Горном Крыму на каменистых склонах встречается б. Стевена (б. Стевена) — H. stevenii Manden., имеющий такое же практическое использование, как и б. сибирский.

Боярышник однопестичный. Глід одноматочковий — Crataegus monogyna Jacq.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — глод; гльод.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Кустарник или небольшое деревцо (3—7 м высотой) с шаровидной кроной, буро-серой корой и многочисленными колючками. Колючки короткие (до 2 см), острые, крепкие. Листья очередные, 3—7-глубокораздельные, сверху — зеленые, блестящие, снизу — более свет-



лые, с восковым налетом. Цветки правильные, с двойным раздельнолепестным 5-членным околоцветником (до 1,5 мм в диаметре), с неприятным специфическим запахом, собраны в щитковидные соцветия из 3—5 веточек с 10—18 цветками. Чашелистики отогнутые вниз, венчик белый (до 15 мм в диаметре), тычинок много, пестик один с одним столбиком. Плоды (8—10 мм в диаметре) продолговато-яйцевидные или шаровидные, коричнево-красные костянки с одной косточкой. Цветет в мае, плоды созревают в октябре. Растение засухоустойчивое, солевыносливое. Растет в смешанных и лиственных лесах, на опушках, склонах берегов и балок, в байрачных лесах по всей территории республики. Часто образует колючие, густые заросли.

Плоды имеют сладкую, мучнистую мякоть, употребляются в пищу. Их используют свежими (особенно после промораживания), сушеными, консервируют с сахаром. Из них готовят кисели, джемы, повидло, пастилу, начинки для конфет и пирогов, подливы, а также различные безалкогольные напитки. Сушеные плоды употребляют как суррогат чая и кофе, а муку из них добавляют в тесто при выпечке сладких хлебобулочных изделий. В семенах плодов содержится свыше 30 % жирного масла.

Боярышник — хороший весенний медонос, его охотно посещают пчелы, собирая много нектара и пыльцы. Древесина очень плотная, крепкая, тяжелая, красноватого цвета. Она пригодна для изготовления разных токарных изделий, предметов домашнего обихода. Из коры изготовляют краситель для окрашивания тканей в желтый, красный и кремовый цвет. Боярышник часто используют как подвой для груш, яблонь, слив, а также для создания колючих живых изгородей, зеленых насаждений вдоль дорог, по берегам водоемов и оврагов, балок. Препараты из плодов и особенно из цветков широко применяют в медицине. Плоды собирают осенью в период их полного созревания. Сушат их в печах или сушилках при температуре 50—60 °С. На территории Украины в диком и культурном виде произрастает большое количество других видов. Из них чаще встречаются б. кривочашечковый (г. кривочашечковий) — C. curvisepala Lindm., б. пятистолбиковый (г. п'ятистовпчиковий) — C. pentagyna Waldst. et Kitt., б. украинский (г. український) — C. ucrainica Pojark. и др. Все они имеют такое же практическое значение, как и б. однопестичный.

Боярышники размножаются семенами, порослью.

Брусника обыкновенная. Брусниця — Rhodococcum vitis-idaea (L.) Avror.
Семейство брусничные — Vacciniaceae.
Народные названия — брусничник; борівка, бруслина.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Невысокий (10—25 см), вечнозеленый приземистый, распростертый кустарничек с длинным, ползучим корневищем. Побеги прямостоячие, с очередными ярко-зелеными, кожистыми листьями с загнутыми вниз краями. Листья гладкие, блестящие, с нижней стороны



с маленькими железистыми точками. Цветки небольшие, с белым или бледно-розовым околоцветником, собранные в верхушечные малоцветковые поникающие кисти. Чашечка 4—3-зубчатая, венчик колокольчатый 4—5-зубчатый, тычинок — 8, пестик — 1. Цветет в мае — июне. Плод — округлая ягода (7—12 мм в диаметре) вначале зеленовато-белая, спелая — ярко-красная; созревает в августе. Растет в хвойных и смешанных лесах, на полянах в Полесье и Карпатах. Растение светолюбивое, нередко образует заросли. Запасы сырья ограниченные.

Плоды широко используют в пищу. Их употребляют свежими, замороженными, квашеными, мочеными, перетертыми с сахаром. Из них готовят соки, морсы, экстракты, коктейли, а также компоты, кисели, желе, джемы, мармелад, пастилу, начинку для конфет и др.

Квашеные ягоды имеют приятный вкус и долго сохраняются; их используют в качестве гарниров к мясным и рыбным блюдам, а также при приготовлении салатов. Из высушенных, поджаренных плодов можно готовить кофейный напиток, из листьев — суррогат чая.

Брусника хороший медонос; она долго цветет и дает много нектара. Медопродуктивность составляет до 50 кг/га. Ягоды охотно поедают птицы. Собирают плоды с середины августа до первых заморозков, вручную или с помощью совков-гребешков и складывают в плетеные корзинки. Листья заготовляют весной до начала цветения или осенью после сбора плодов; сушат их, как и плоды, на чердаках или под навесами. При сборе плоды и листья срывают без побегов.

Бруснику используют при озеленении парков, лесопарков, каменистых горок. Препараты из листьев применяют в научной и народной медицине.

Растение нуждается в бережном отношении, охране и воспроизведении. Для повышения продуктивности брусничников рекомендуется раз в 4—5 лет проводить омолаживающее обрезывание кустарников, а также раз за вегетационный период — поверхностное рыхление почвы. Хороший результат дает подсадка в заросли корневых отпрысков, а также подсев семян в послевегетационный период. В СССР, и в частности в нашей республике, проводят успешные опыты по созданию культур этого растения.

Бузина черная. Бузина чорна — Sambucus nigra L.

Семейство жимолостные — Caprifoliaceae.

Народные названия — бузина дикая, бузиновый цвет; бзина, бузника.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Ветвистый кустарник или деревцо (5—6 м высотой), со светло-бурой корой и многочисленными чечевичками на молодых побегах. Листья супротивные, непарноперистые с 5—7 яйцевидными, остропильчатыми листочками, при растирании с неприятным запахом. Цветки мелкие, правильные, желтовато-белые, душистые, в крупных многоцветковых плоских, щитковидно-метельчатых соцветиях. Околоцветник двойной,



5-членный, тычинок — 5, пестик — 1 с тремя рыльцами. Плод — черно-фиолетовая, шаровидная костянка с 3—5 косточками. Цветет в мае — июне, плоды созревают в августе — сентябре и долго остаются на ветках. Растение теневыносливое. Растет в подлеске лиственных и смешанных лесов, на опушках, среди кустарников, вдоль дорог почти по всей территории республики. Запасы сырья значительные.

Плоды и цветки бузины черной используют в пищу. Они кисловато-сладкие со своеобразным ароматом. Из свежих плодов приготавливают кисели, желе, муссы, варенье, мармелад, начинки для конфет и пирогов, приправы к супам, уксус, а также чайно-кофейные суррогаты. Из цветков получают эфирное масло, готовят варенье. Сухие цветки придают тесту миндальный запах. В семенах плодов содержится более 20 % жирных масел.

Для приготовления пищевых продуктов плоды часто смешивают с плодами других растений.

Бузина черная — хороший весенне-летний медонос, ее охотно посещают пчелы. Плоды используют для окраски шелковых тканей в оливковый и красный цвет. Древесина светлая, желтовато-белого цвета, очень легкая, блестящая, хорошо полируется; из нее изготовляют музыкальные инструменты, игрушки, мелкие поделки. Мягкую, белую, рыхлую сердцевину используют при изготовлении микроскопических препаратов. Как инсектицидное растение бузину применяют для борьбы с вредителями сельскохозяйственных растений и для отпугивания мышей и крыс. Препараты бузины черной применяют в научной и народной медицине.

Плоды бузины заготовляют вручную, срезая их целыми гроздями ножами или секаторами. После провяливания их сушат в печах или сушилках при температуре 60—65 °С. Сухие плоды обмолачивают на веялках, отделяя их от плодоножек и веточек. При заготовке плодов и цветков следует оберегать ветви растения от поломки и обрывания.

В смешанных и лиственных лесах республики растет также б. красная (б. червона) — S. racemosa L., а на сорных местах б. травянистая (б. трав'яниста) — S. ebulus L. Пищевого значения они не имеют; используют их как лекарственные и красильные растения.

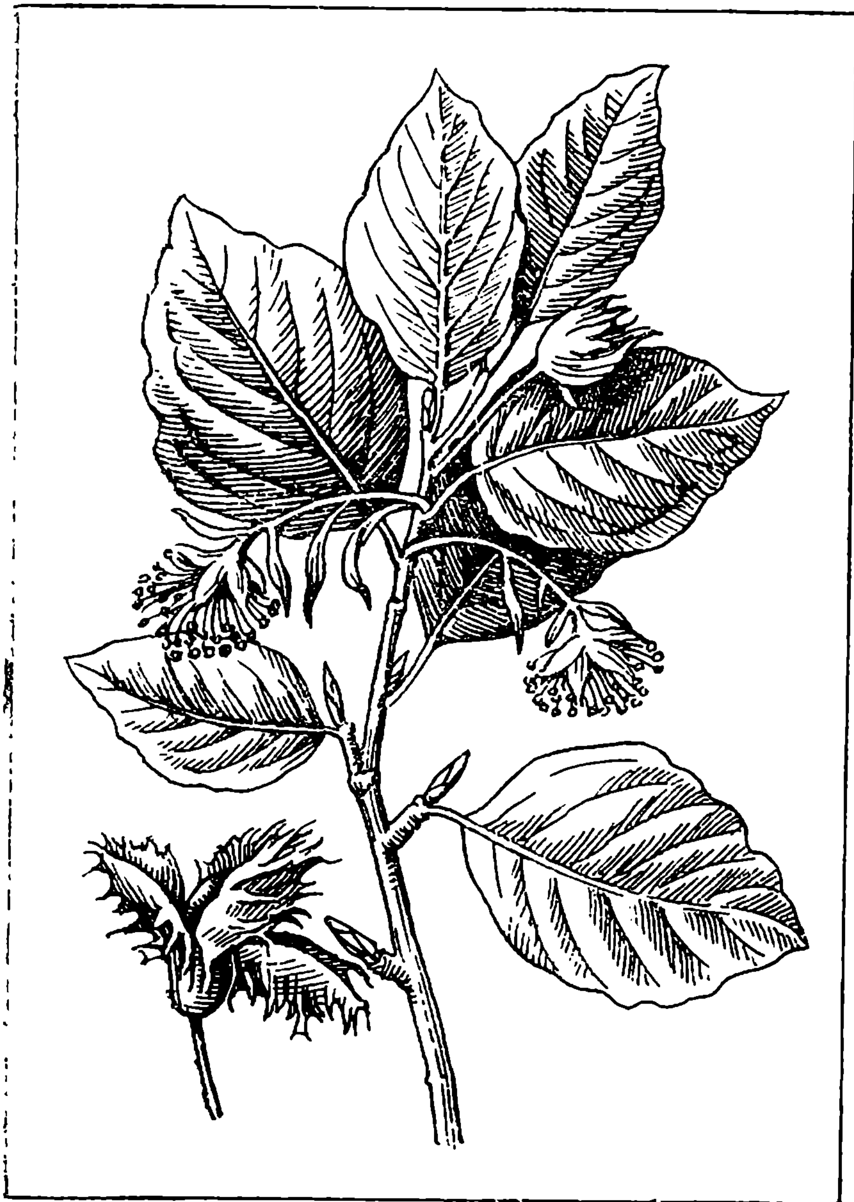
Бук лесной. Бук лісовий — Fagus sylvatica L.

Семейство буковые — Fagaceae.

Пищевое и техническое растение.

Большое дерево (до 50 м высотой) с хорошо развитой кроной и гладкой серебристо-серой корой. Листья (4—10 см длиной) очередные, яйцевидные, цельнокрайние, сверху темно-зеленые, блестящие, снизу — более светлые, с 5—8 парами боковых жилок, реснитчатые. Цветки мелкие, невзрачные, однополые; растение однодомное. Тычиночные цветки собраны в многоцветковые головчатые соцветия, пестичные — по 2—4. Плод — блестящий 3-гранный орешек, окруженный коробочкообразной плюской, которая при созревании растрескивается на 4 лопасти.

Цветет в апреле — мае. Плоды созревают в августе — сентябре. Лесообра-



зующая порода горных лесов Карпат и Прикарпатья. Растение теневыносливое, начинает плодоносить в 60—80 лет.

Заготовки возможны в Карпатах, Прикарпатье и Западной Лесостепи. Запасы сырья значительные.

Плоды бука употребляют в пищу в основном поджаренными. Из них готовят различные кондитерские изделия, буковую муку и др. Однако наибольшее значение они имеют для получения пищевого и технического жирного масла. Оно имеет высокие вкусовые качества, используется в консервной промышленности. Буковую муку применяют в качестве кофейного суррогата, а также как корм для крупного рогатого скота, свиней и кур.

Древесина высоко ценится в производстве мебели, паркета, фанеры, в машино- и авиастроении. Она твердая, красивая, хорошо полируется, водостойкая. Путем сухой перегонки из нее получают уксусную кислоту, креозот, деготь, которые используются в медицине. Бук ценится и в зеленом строительстве для групповой посадки и создания живой изгороди; хорошо выносит стрижку. Буковые орешки собирают вручную в основном после их опадания на землю. Собранные плоды после провяливания сушат под навесом или в сушилках при температуре но выше 60 °С. В лесах Горного Крыма распространен б. восточный (б. східний) — F. orientalis Lipsky. Его практическое значение такое же, как и б. лесного.

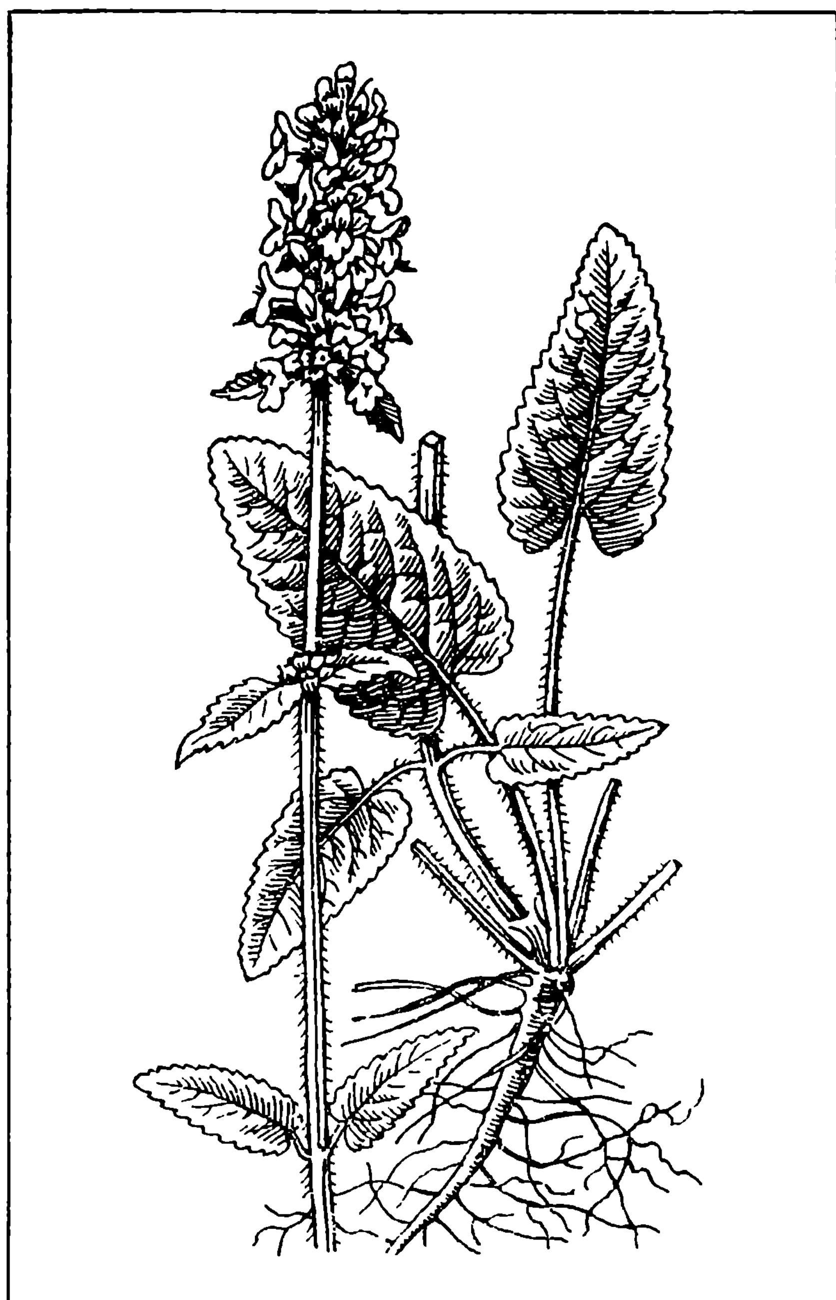
Буквица лекарственная. Буквиця лікарська — Betonica officinalis L.

Семейство губоцветные — Lamiaceae.

Народные названия — буковица; буковиця чорна.

Пищевое, техническое, декоративное растение.

Многолетнее травянистое растение (25—80 см высотой) с коротким корневищем. Стебли приподнимающиеся, прямые, обычно неветвистые, 4-гранные, как и все растение длинношершавоволосистые. Листья крупные, яйцевидно-продолговатые, тупые, при основании сердцевидные, городчатые. Нижние листья длинночерешковые в прикорневой розетке, стеблевые — супротивные, черешковые, обыкновенно их



2—3 пары; из них верхние почти сидячие. Цветки собраны в густые пазушные многоцветковые мутовки, сближенные в плотное верхушечное колосовидное соцветие; иногда нижние мутовки цветков отдалены друг от друга. Мутовки расположены в пазухах верхушечных листьев. Цветки неправильные, с двойным околоцветником. Чашечка трубчато-колокольчатая, 5-зубчатая; венчик светло-пурпуровый или пурпуровый, двугубый; верхняя губа его продолговатая, городчатая; тычинок — 4, пестик — 1. Плод — дробный, состоит из четырех орешков. Цветки имеют своеобразный запах. Растение теневыносливое. Растет по всей территории УССР в смешанных лесах, по кустарниках, на лугах. Цветет в июне — августе, плоды созревают в августе — сентябре. В надземной части растения имеется эфирное масло, горькие и дубильные вещества; в семенах содержится свыше 40 % жирного масла.

Молодые листья употребляют в пищу. Надземная часть растения пригодна для окраски шерсти в буро-оливковый цвет, а корни — для дубления кожи. Порошок сухого растения применяют как отпугивающее средство для грызунов. Как декоративное растение буквица пригодна для озеленения в парках, лесопарках и садах. Издавна используют в народной медицине, ветеринарной практике.

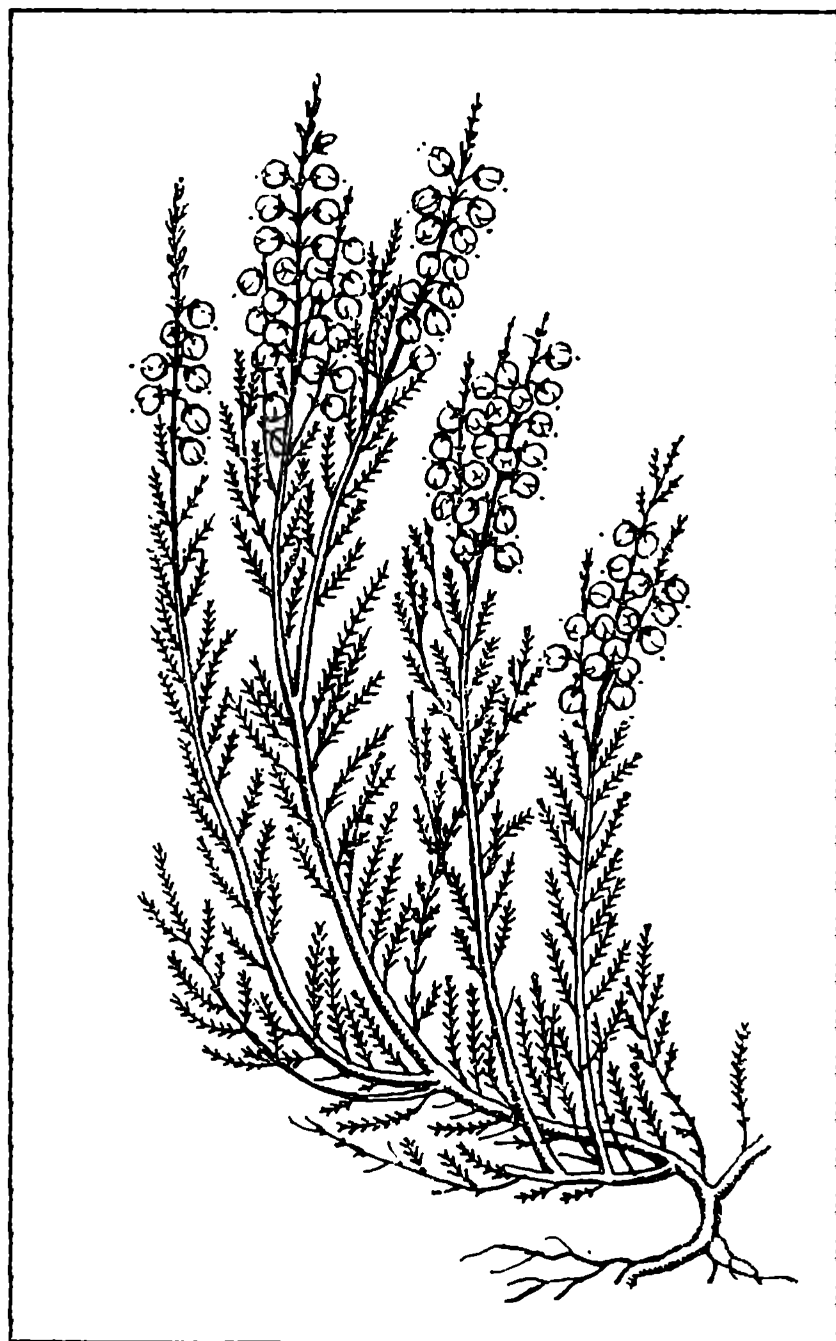
Вереск обыкновенный. Верес звичайний — Calluna vulgaris (L.) Hull.

Семейство вересковые — Ericaceae.

Народные названия — боровица; верес.

Медоносное, пищевое, кормовое и декоративное растение.

Вечнозеленый сильно ветвистый кустарничек (высотой 30—100 см). Стебель тонкий, простертый, укореняющийся с прямостоячими густооблиственными веточками. Листья супротивные, сидячие, мелкие, чешуевидные, коротколанцетные, 3-гранные, расположенные в четыре ряда; при основании они несколько вниз отогнутые, по краю коротко-реснитчатые. Цветки мелкие, правильные, спайнолепестные, поникающие в однобоких кистях. Околоцветник двойной, 4-раздельный; чашечка и венчик розовые, иногда белые или лиловатые. Тычинок — 8, пестик — 1. Плод — шаровидная, многосемянная, маленькая коробочка. Цветет в июле — августе, плоды созревают в сентябре.



Растет в хвойных и смешанных лесах, на вырубках, пожарищах в Полесье, северной части Лесостепи и на полонинах Карпат.

Растение светолюбивое, часто образует сплошные заросли.

Вереск — хорошее, долгоцветущее медоносное растение. Ценность его как медоноса особо велика в осенний период, когда другие растения уже отцветают или отцвели. Заросли вереска являются хорошей кормовой базой для пчеловодства. Медопродуктивность его высокая и достигает 200 кг/га. Однако качество верескового меда уступает меду перворазрядных медоносных растений. Хотя он и весьма ароматный, но терпкий, темный и даже горьковатый, медленно кристаллизуется, очень тягуч и поэтому плохо откачивается.

Из цветков готовят сиропы, ароматный чай и безалкогольные напитки. Все растение можно использовать для дубления и окраски кожи в желтый цвет. Его заготовляют на зиму в качестве кормов для коров и лошадей. Наиболее питателен вересковый корм при заготовке его в фазе цветения. Вереск пригоден и для приготовления травяной муки. Молодые побеги используют в медицинской практике.

Как вечнозеленое, нетребовательное к почвенным условиям, растение ценится в зеленом строительстве, оно декорирует клумбы и каменистые горки в парках и садах на протяжении всего вегетационного периода — с весны до выпадения снега.



Вишня степная, в. кустарниковая. Вишня степова — Cerasus fruticosa Woron L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — вишняк; вишневий чагарник.

Пищевое, медоносное и фитомелиоративное растение.

Невысокий кустарник (0,5—2 м) с многочисленной корневищной порослью. Побеги восходящие или лежачие, слабоветвистые. Молодые побеги зеленые, более старые светло-коричневые, блестящие. Листья голые, кожистые, блестящие, продолговатые или ланцетные (до 3—5 см длиной). Цветки мелкие, белые, правильные, с двойным 5-членным, раздельнолепестным околоцветником, собраны по 3—4 в зонтиковидные соцветия; тычинок много, пестик — 1. Плод — небольшая (около 1 см в диаметре), округло-продолговатая костянка; мякоть с ярким соком, косточка остроконечная. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в июле. Растение светолюбивое, засухоустойчивое, солевыносливое, малотребовательное к почвенному плодородию. В диком виде на Украине растет в зарослях кустарников, на склонах оврагов, балок, по опушкам лесов в Степи, Лесостепи и на юге Полесья.

Плоды кисло-сладкие, приятные на вкус. Их употребляют в пищу, а также используют для приготовления компотов, варенья, кваса, сиропов, экстракта, безалкогольных напитков. Плоды сушат, консервируют, замораживают. Семена плодов содержат жирные масла, их используют в пищевой, парфюмерной и фармацевтической промышленности. Листья пригодны для приготовления суррогата чая, а также для заквашивания и маринования огурцов, помидоров. Древесина ее твердая, тяжелая, хорошо полируется и напоминает древесину красного дерева. Ее используют для изготовления токарных и столярных изделий, курительных трубок, чертежных принадлежностей. Камедь, вытекающую из стволов (вишневый клей), используют как клеевое вещество.

Растение — хороший медонос. Оно дает пчелам много нектара и пыльцы. Благодаря значительной корнеотпрысковой способности его используют для укрепления склонов оврагов, балок.

Вишня степная — декоративная порода; она имеет много различных форм, отличающихся по характеру кроны, окраске плодов и пр. Все они могут

быть использованы в озеленении парков, лесопарков, сухих склонов, лесных полян.

Плоды собирают по мере созревания, срывая их вручную с ветвей и складывая в легкую деревянную тару. Сушат плоды при температуре 30—35 °С, постепенно повышая ее до 45—50 °С. Размножается семенами и корневыми отпрысками.

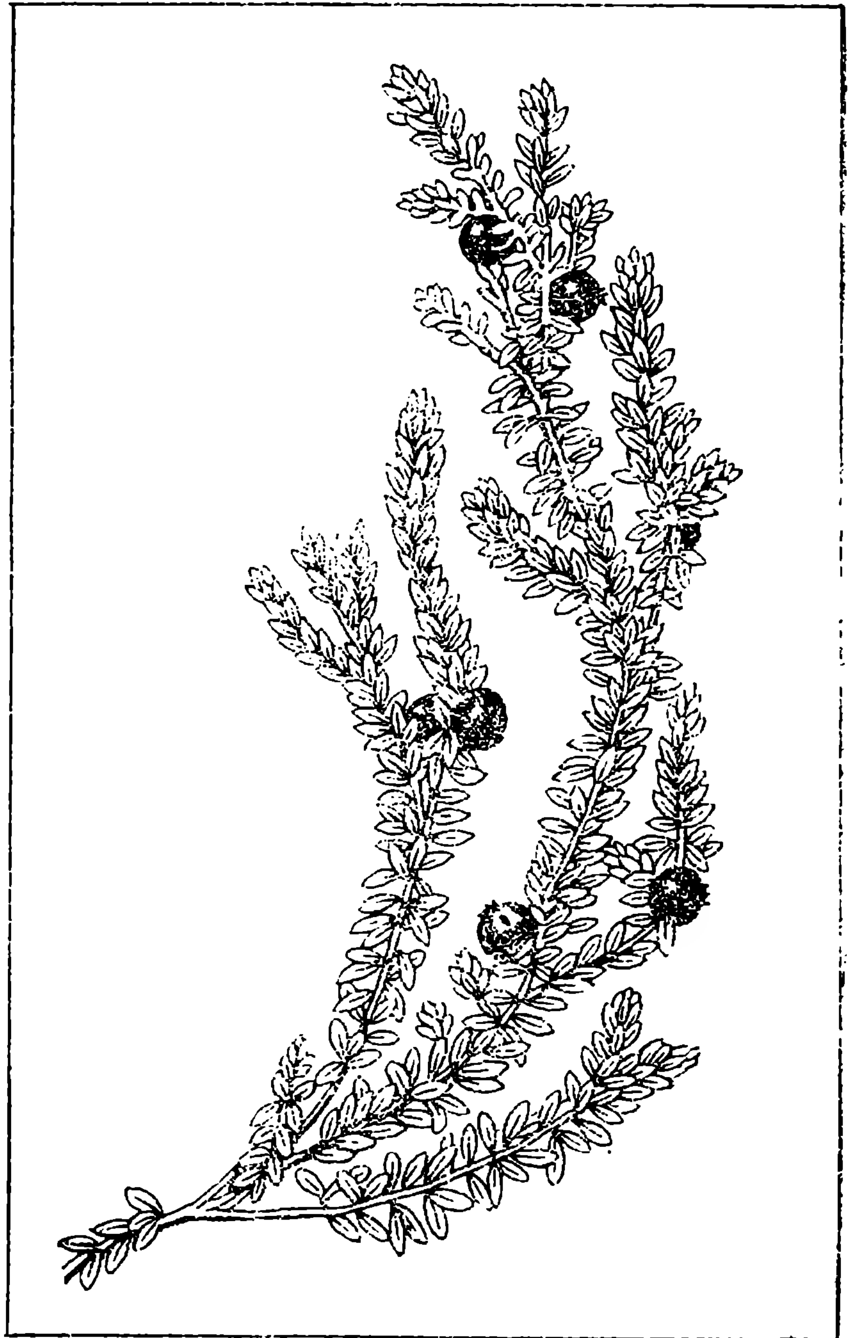
В Западной Подолии и Крыму, редко в Прикарпатье в разреженных насаждениях смешанных и лиственных лесов, в особенности на сухих каменистых склонах, растет другой вид вишни — в. магалебка, в. антипка (в. магалебська, в. антипка) — C. mahaleb (L.) Mill. Этот высокий кустарник или деревцо (до 10 м высотой) с мелкими, горьковатыми плодами ценится как пищевое, фитомелиоративное и декоративное растение, хороший подвой для культурных сортов вишен и черешен.

Водяника черная, шикша черная. Водянка чорна — Empetrum nigrum L.
Семейство водяниковые — Empetraceae.
Народные названия — водяница; багнянка, водянка.

Пищевое, техническое, а также лекарственное растение.

Вечнозеленый кустарничек со стелющимися сильно ветвистыми облиственными побегами, до 1 м длиной. Молодые веточки блестящие, темно-вишневого цвета с многочисленными железками. Листья мелкие (5 мм длиной и 1 мм шириной), узкоэллиптически-продолговатые или яйцевидные, кожистые, почти сидячие, с нижней стороны с беловатым килем, листорасположение очередное или мутовчатое. Цветки мелкие, одиночные, розовые или темно-красные, окруженные при основании чешуеподобными процветниками. Околоцветник двойной 3-членный, тычинок — 3, пестик — 1. Плод — шаровидная, черная ягода (до 5 мм в диаметре) с сизым налетом и 6—9 семенами.

Цветет в мае — июне. Плоды начинают созревать в августе и долго сохраняются на растениях. Влаголюбивое, зимостойкое растение. Растет на сфагновых болотах, субальпийских и альпийских лугах, под пологом изреженных



влажных сосновых лесов в Карпатах, изредка в Волынской, Тернопольской и Ровенской областях. Запасы сырья незначительные.

Плоды содержат сахара, органические кислоты, дубильные вещества и большое количество аскорбиновой кислоты, листья — фруктозу, смолы, бензойную и другие органические кислоты.

Плоды употребляют в пищу свежими; заготовляют впрок в квашеном, мороженном и моченом виде. Из них готовят варенье, джемы, повидло, делают мармелад, безалкогольные напитки. Соком плодов можно окрашивать шерсть и кожу в вишневый цвет. Плоды служат кормом для многих диких животных. Водянику черную используют в народной медицине. Растение редкое и нуждается в бережном отношении и охране, особенно в связи с осушением лесных сфагновых болот.

Воловик лекарственный. Воловик лікарський — Anchusa officinalis L.
Семейство бурачниковые — Boraginaceae.

Народные названия — блекота, румянка; синяк, ранчик.

Медоносное и техническое растение.

Многолетнее или двулетнее травянистое растение (30—90 см высотой) с хорошо развитым стержневым корнем. Стебель прямой, ветвистый, густо опушенный оттопыренными щетинками, прикрепленными к белым бугоркам. Листья очередные, крупные, ланцетные, острые, по краям иногда волнистые; верхние—сидячие, нижние—к основанию суженные в черешок. Цветки средней величины, правильные, с двойным 5-членным спайнолепестным околоцветником, собранные в длинные соцветия — завитки. Чашечка колокольчатая 5-раздельная; венчик ворончато-колокольчатый, сначала фиолетовый, затем синий; тычинок — 5 с короткими нитями, не выступающими из трубочки венчика, пестик — 1 с одним столбиком. Плод — дробный орешек; отдельные орешки сероватые или темно-бурые, косояйцевидные, сетчато-морщинистые, мелкобугристые. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле — августе. Растение светолюбивое.



Как сорное растение растет на полях, у дорог, на засоренных местах в Полесье, Лесостепи, редко в степной зоне республики.

Воловик лекарственный — хороший весенний медонос и пергонос, его часто посещают пчелы. В корнях растения содержатся красящие вещества, окрашивающие шелк в пепельно-серый, серо-зеленый и серо-голубой цвет, шерсть — в сиреневый различных оттенков. Цветки и листья используют для окрашивания лаков и зубных эликсиров в зеленый цвет.

Препараты из корней воловика применяют в научной и народной медицине.

В Лесостепи, Степи и довольно часто в Крыму на засоренных местах растет другой вид воловика — в. итальянский (в. італійський) — A. italica Retz. Его практическое значение такое же, как в. лекарственного.

Вяз граболистный, берест. Берест — Ulmus carpinifolia Rupp. ex. G. Suckow.

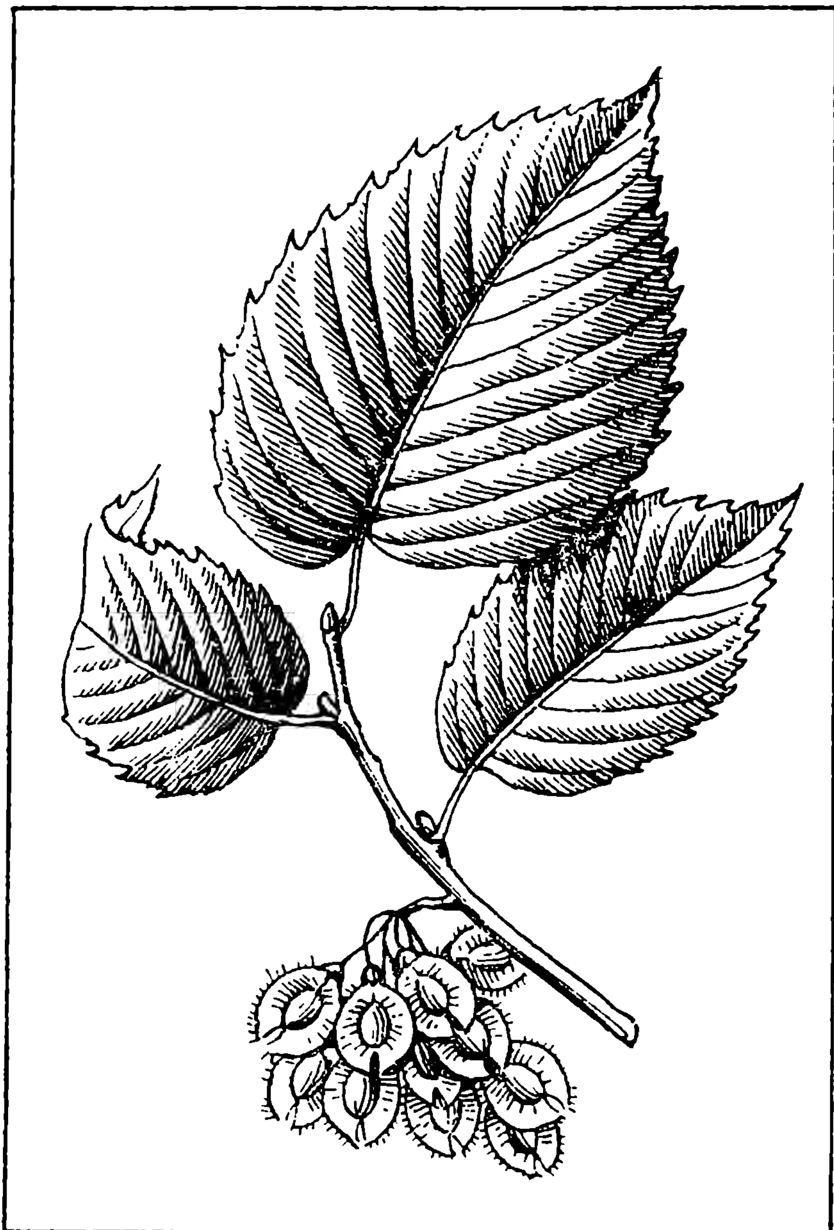
Семейство вязовые — Ulmaceae.

Народные названия — ильм, карагач; берестина, ільменяк.

Техническое, медоносное, декоративное растение.

Дерево (до 30 см высотой) с мощным стволом и шароподобной кроной. Кора вначале гладкая, зеленовато-желто-бурая, затем пепельная, трещиноватая. Молодые ветви с черно-бурыми почками и часто с мелкими черноватыми железками. Листья эллиптические или овальные, асимметричные, дважды-пильчатые, с острыми, вверх загнутыми зубцами; они гладкие или немного шерстистые, вдоль жилок с мелкими красными железками. Цветки мелкие, на коротких цветоножках, собраны пучками; они двуполые, с коричневатым, простым, колокольчатым, восьмилопастным околоцветником, тычинок — 6—8, пестик — 1.

Плод — широко-обратносердцевидная крылатка (15—20 мм длиной) с клиновидным основанием и выемкой на верхушке; орешек размещен в верхней части крылатки вблизи выемки. Цве-



тет в апреле, плоды созревают в мае. Светолюбивая, быстрорастущая, зимо- и засухоустойчивая древесная порода, однако сильно подвергается поражению голландской болезнью (графиозом). Растет в лиственных лесах, среди кустарников по всей территории Украины, кроме крайнего юга; в степных районах — в байрачных лесах, оврагах.

Древесина твердая, тяжелая, упругая, с красивой текстурой, хорошо обрабатывается и полируется. Ее широко применяют в мебельной промышленности, корабле- и машиностроении. Берест — хороший ранневесенний медонос, пчелы охотно посещают его и собирают нектар, пыльцу и клей.

В семенах содержатся жирные масла, пригодные для мыловарения. Кору используют для окраски тканей в желтый цвет, а также для дубления кожи.

Лубяную часть коры применяют для выделки веревок и циновок. Растение широко используют в зеленом строительстве, посадках защитного характера, а также в создании живых изгородей. Оно имеет декоративные формы с плакучей, пирамидальной, шаровидной кроной. Благодаря глубокой корневой системе с многочисленными корневыми отпрысками его используют для укрепления оврагов, балок и других эрозионных объектов. Ветки и плоды содержат много пектина и являются кормом для коров и других домашних животных.

В насаждениях лиственных лесов Украины, особенно в лесостепной и степной зонах, растет в. гладкий (в. гладкий) — U. laevis Pall., в. голый, ильм (в. голий) — U. glabra Huds., а также в. пробковый (в. корковий) — U. suberosa Moench. Все они медоносные, технические и декоративные растения. В отличие от других видов вяза на ветках и стволах в. пробкового образуются (на их коре) пробковые наросты, пригодные для изготовления прессованных пробковых фабрикатов.

Гледичия обыкновенная. Гледичія колюча — Gleditschia triacanthos L.

Семейство цезальпиниевые — Caesalpíniaceae.

Народные названия — дерево терністе, терновітник.

Медоносное, техническое, декоративное растение.



Высокое дерево (до 40 м) с темно-бурой корой, развесистой ажурной кроной и длинными крепкими простыми или ветвистыми (на стволах) колючками. Листья парноперистые, с 10—24 парами продолговато-яйцевидных или ланцетных листочков; иногда листья двоякоперистые, с 8—16 парами листочков. Цветки почти правильные, однополые, небольшие, собранные в густые кисти; пестичные цветки с двойным околоцветником, тычиночные — с простыми; чашечка ширококолокольчатая, 5-лопастная, пушистая; венчик состоит из 3—5 зеленоватых, почти одинаковых, мелких, снаружи опушенных лепестков. Тычинок — 6—10, пестик — 1.

Плод — крупный (20—40 см длиной, 2,5—4 см шириной), сплюснутый, немного саблевидно-согнутый, темно-коричневый, кожистый боб. Плоды висячие, на плодоножках различной длины, почти не раскрывающиеся. Семена немного сплюснутые, темно-коричневые, голые, блестящие. Цветет в июне, плоды созревают в сентябре — октябре. Растение засухоустойчивое, светолюбивое и солевыносливое. Растет в культурах, полезащитных полосах, парках, лесопарках. Культивируется по всей территории УССР, но преимущественно в степной и лесостепной зонах.

Гледичия — хороший медонос, медопродуктивность составляет 200—250 кг/га. Пчелы охотно посещают растение, которое дает много нектара и пыльцы даже в засушливый период. Мясистые и сочные плоды хорошо поедают животные, а семена пригодны для приготовления суррогата кофе. Древесина прочная, с красивой текстурой; ее применяют при строительстве подводных и наземных сооружений, а также различных токарных и столярных поделок.

Гледичия — ценное фитомелиоративное и декоративное растение. Ее рекомендуют высаживать для закрепления эродированных почв, крутых склонов, а также в полезащитных полосах, степной и лесостепной зонах республики. Растение хорошо переносит стрижку и весьма пригодно для создания колючих, малопроходимых живых изгородей. Как красивое, малоприхотливое, высокорослое дерево она ценится в озеленительных работах населенных пунктов. Имеет ряд декоративных форм — пирамидальную, плакучую, карликовую. Разводят гледичию семенами; свежие семена всходят хорошо и скоро, лежалые — дают всходы обычно на второй или даже третий год.

На Украине, кроме гледичии колючей, культивируется и другой вид — г. каспийская (г. каспійська) — G. caspica Desf. У нее боб прямой, широкий, а колючки неветвистые. Она имеет такое же практическое значение, как и г. колючая.

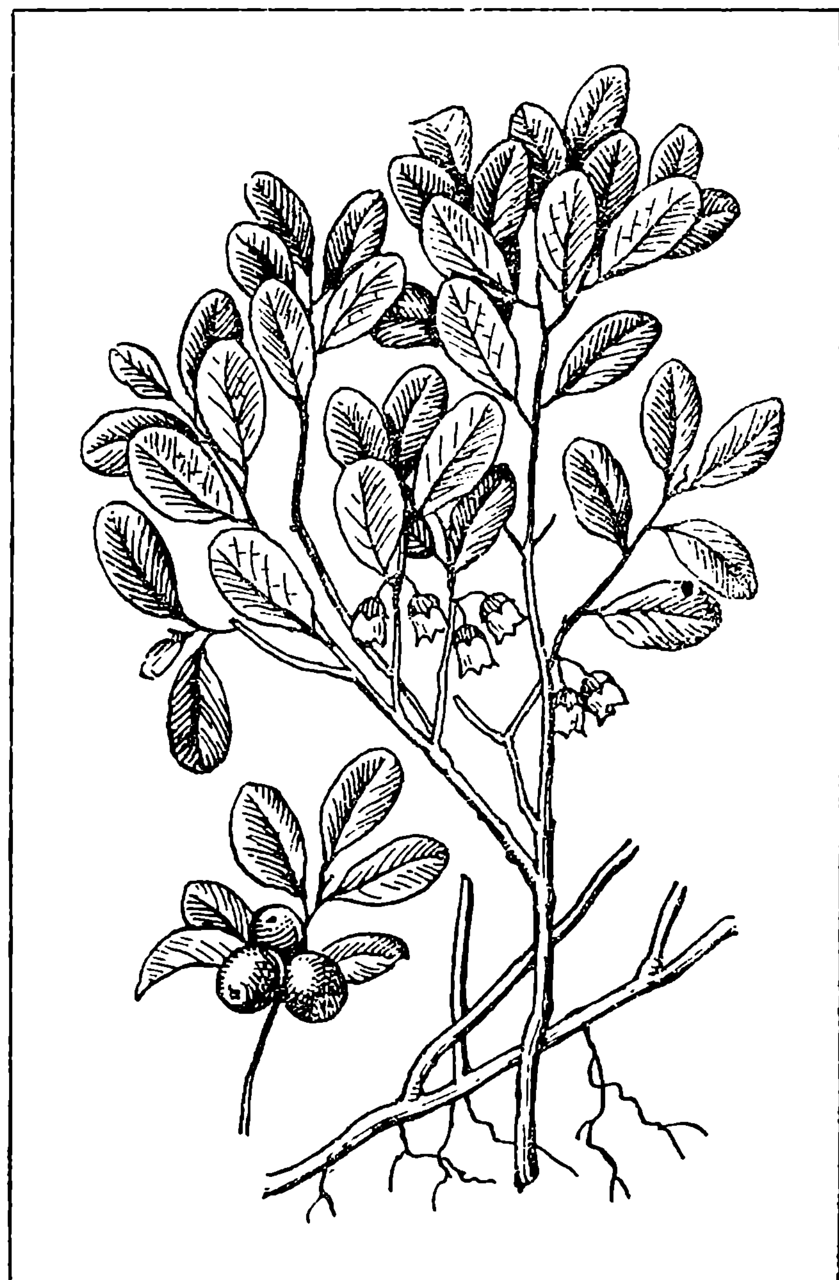
Голубика обыкновенная. Буяхи, лохина — Vaccinium uliginosum L.

Семейство брусничные — Vacciniaceae.

Народные названия — голубиця, гонобобель, п'яниця.

Пищевое, медоносное, техническое растение.

Сильно ветвистый (30—120 см высотой) кустарник с буроватой или темно-серой корой. Стебли прямостоячие, ци-



линдрические, округлые, молодые веточки зеленые. Листья очередные, обратно-яйцевидные, цельнокрайние, сверху голубовато-темно-зеленые, снизу — сизо-зеленые, с сильно выступающими жилками. Цветки мелкие, правильные, поникающие, с двойным спайнолепестным околоцветником; расположены по 2—3 на верхушках прошлогодних побегов. Чашечка, сросшаяся с завязью, 4—5-зубчатая; венчик белый или бледно-розовый, яйцевидно-кувшинчатый, с 4—5-зубчатым отгибом. Тычинок — 8 или 10, пестик — 1. Плод — шаровидная или овальная синяя ягода с сизым налетом, внутри — с зеленоватой мякотью и многочисленными светло-коричневыми семенами. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле. Растение свето-, влаголюбивое, морозостойкое. Растет в сырых хвойных и смешанных лесах, на торфяных болотах в западном и центральном Полесье, реже на левобережном и Карпатах.

Районы возможных заготовок — Волынская, Ровенская, северная часть Житомирской, Черниговской областей и Карпаты. Урожайность голубики значительная. Однако в связи с осушением лесных болот растение нуждается в бережном отношении, сохранении и воспроизведении зарослей.

Ягоды являются ценным пищевым продуктом. Их используют в пищу свежими, сушеными, консервированными. Из ягод приготовляют кисели, компоты, муссы, желе, варенье, повидло, джемы, пастилу, начинку для конфет и пирогов, а также безалкогольные напитки, имеющие хорошие вкусовые и лечебно-диетические свойства. Свежие плоды употребляют в пищу с молоком, сыром, перетертые с сахаром.

Голубика является весенне-летним медоносом; она пригодна для дубления кожи. В семенах ее содержится до 32 % жирных масел. Ягоды и плоды используют в медицине. Ценится как декоративное растение, пригодное для озеленения сырых участков в парках, лесопарках, приусадебных участков. Растение применяют для оформления бордюров и рабаток.

Плоды собирают в конце июля, в период их полной спелости. Собирают вручную или специальными совками (гребенками), соблюдая осторожность, поскольку они легко мнутся. После сортировки и удаления посторонних примесей их сушат в печах или сушилках при температуре 40—55 °C. Свежие плоды можно хранить 2—3 дня.

Повышению урожайности голубичников способствует обрезка старых побегов — один раз в 3—4 года, осенью или до начала вегетации. Размножается корневищными саженцами или семенами.

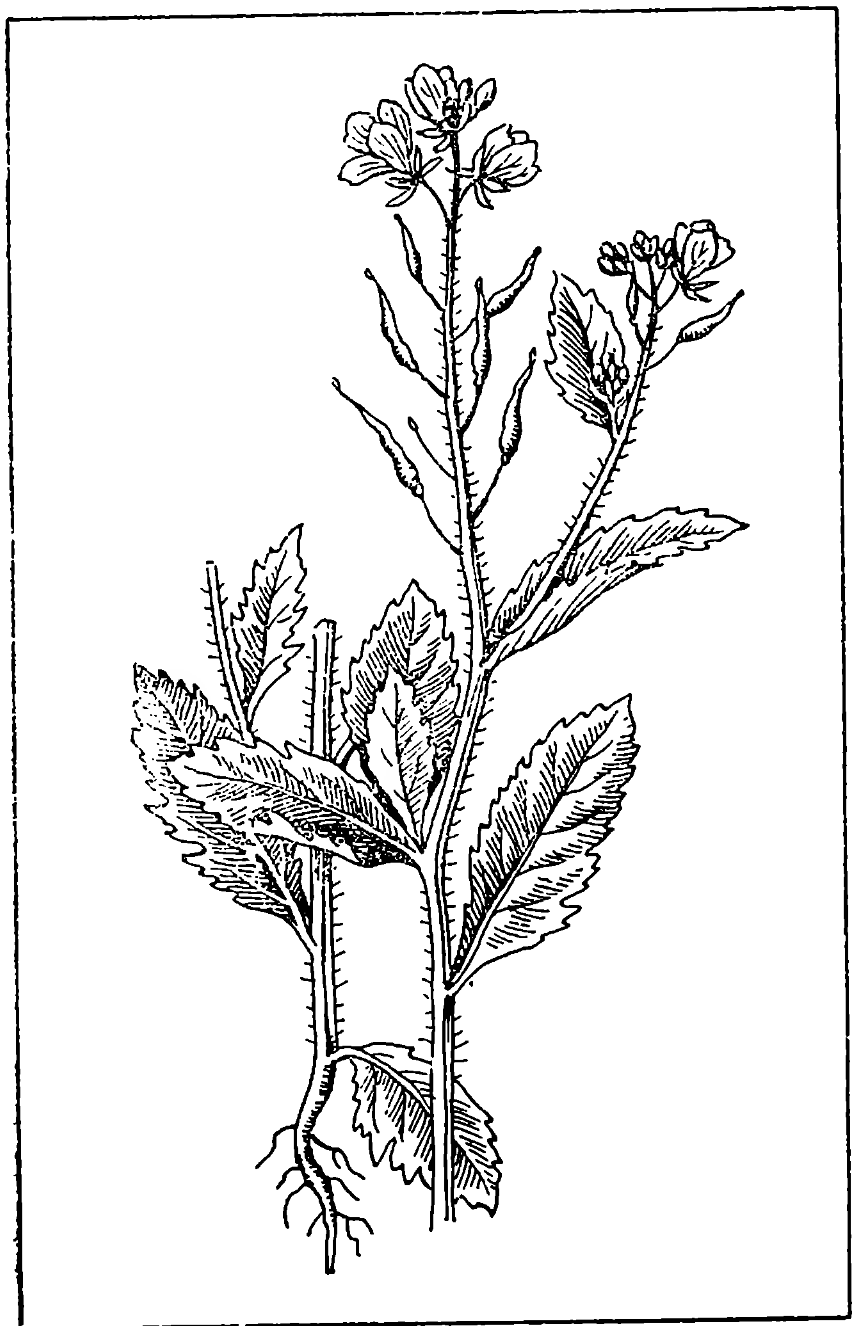
Горчица полевая. Гірчиця польова — Sinapis arvensis L.

Семейство капустные — Brassicaceae.

Народные названия — сурепка; ріпак дикий, сурепиця.

Пищевое, медоносное, техническое, сорное растение.

Однолетнее, жестковолосистое растение (30—60 см высотой) с прямостоячим, ребристым, ветвистым стеблем. Листья цельные, яйцевидные или продолговатые, неравномерно-зубчатые; нижние



черешковые, около основания с ушками, почти лировидные, верхушечная доля их округлая; верхние листья сидячие. Цветки желтые, правильные, с двойным, 4-членным раздельнолепестным околоцветником; лепестки вдвое длиннее чашелистиков. Цветки собраны в многоцветковые кистевидные соцветия. Тычинок — 6, пестик — 1. Плоды — цилиндрические, с длинным носиком, бугорчатые. Семена шаровидные, черные. Цветет в июне — августе, плоды созревают в августе — сентябре. Сорное растение полевых земель, огородов, засоренных мест. Растет по всей Украине, реже в Карпатах.

Листья пригодны для приготовления острых салатов. Семена содержат до 30 % полувысыхающего жирного масла, их используют в пищу для приготовления столовой горчицы. Растение — хороший летний медонос; цветки ее дают много нектара, пыльцы и охотно посещаются пчелами. Мед желтого цвета, ароматный. Жирные масла семян используют в мыловарении.

На полях, вдоль дорог, на мусорных местах в качестве сорного растения по всей территории УССР встречаются г. белая (г. біла) — S. alba L. и г. сарептская (г. сарептська) — Brassica juncea (L.) Czern. Оба вида возделываются как масличные растения, но нередко дичают. Масло из семян этих видов горчиц широко используют в пищевой, химико-фармацевтической, консервной промышленности и в хлебопечении. Масло белой и особенно сарептской горчицы применяют для приготовления лучших сортов консервов взамен прованского масла. Порошок из обезжиренных семян используют для изготовления горчичников. Из молодых свежих листьев г. сарептской готовят салаты и гарниры к мясным и рыбным блюдам. Оба вида хорошие медоносные растения, дают много нектара и пыльцы. Мед из цветков горчицы белой бледно-желтого цвета, имеет пикантный вкус, но на зиму его оставлять не следует, так как он быстро кристаллизуется. Оба вида при уборке надземной части (до цветения) используют на зеленый корм.

Граб обыкновенный. Граб звичайний — Carpinus betulus L.

Семейство лещиновые — Corylaceae.

Народные названия — гробь; грабина, грабчак, карпан.

Техническое, декоративное и кормовое растение.

Стройное, относительно высокое (до 25 м) дерево с ребристым стволом и гладкой серой или бурой корой. Молодые побеги тонкие, буроватые, шелковистоопушенные, с беловатыми чечевичками. Крона густая, цилиндрически-округлая. Листья очередные, яйцевидно-продолговатые, двоякозубчатые, в основании неравнобоко-сердцевидные.

Цветки мелкие, невзрачные, однополые, собраны в сережки, растение однодомное. Тычиночные сережки рыхлые, повислые, длинные, цилиндрические. Цветки в них без околоцветника, с красноватой прицветной чешуей и 5—7 тычинками. Пестичные сережки короткие, малоцветковые; цветки сидят по 2 в пазухах мелких прицветников; пестик 1 с 2-раздельным рыльцем. Плод — сплюснуто-яйцевидный, бурый, блестя-



щий орешек; сидит он в основании трехлопастной обертки — разросшейся чашечки пестичного цветка. Цветет в марте — апреле, плоды созревают в сентябре. Растение теневыносливое; растет в лиственных, реже смешанных лесах Лесостепи, Карпат и Полесья, изредка в Степи. Нередко образует чистые насаждения.

Древесина твердая, плотная, тяжелая, блестящая, очень прочная, хорошо окрашивается. Ее часто используют для имитации черного дерева; в строительстве применяют мало. Из нее изготовляют деревянные детали некоторых машин, музыкальных инструментов (например, клавиши роялей и пианино), ткацкие челноки, сапожные колодки и гвозди, паркет, гребни, топорища и другие изделия. Листья являются сырьем для получения дубильных веществ, а также эфирного масла, имеющего приятный фруктовый аромат. Плоды содержат жирное масло, пригодное для изготовления олифы. Кору (ее внутреннюю часть) используют для окрашивания шерсти в желтый цвет.

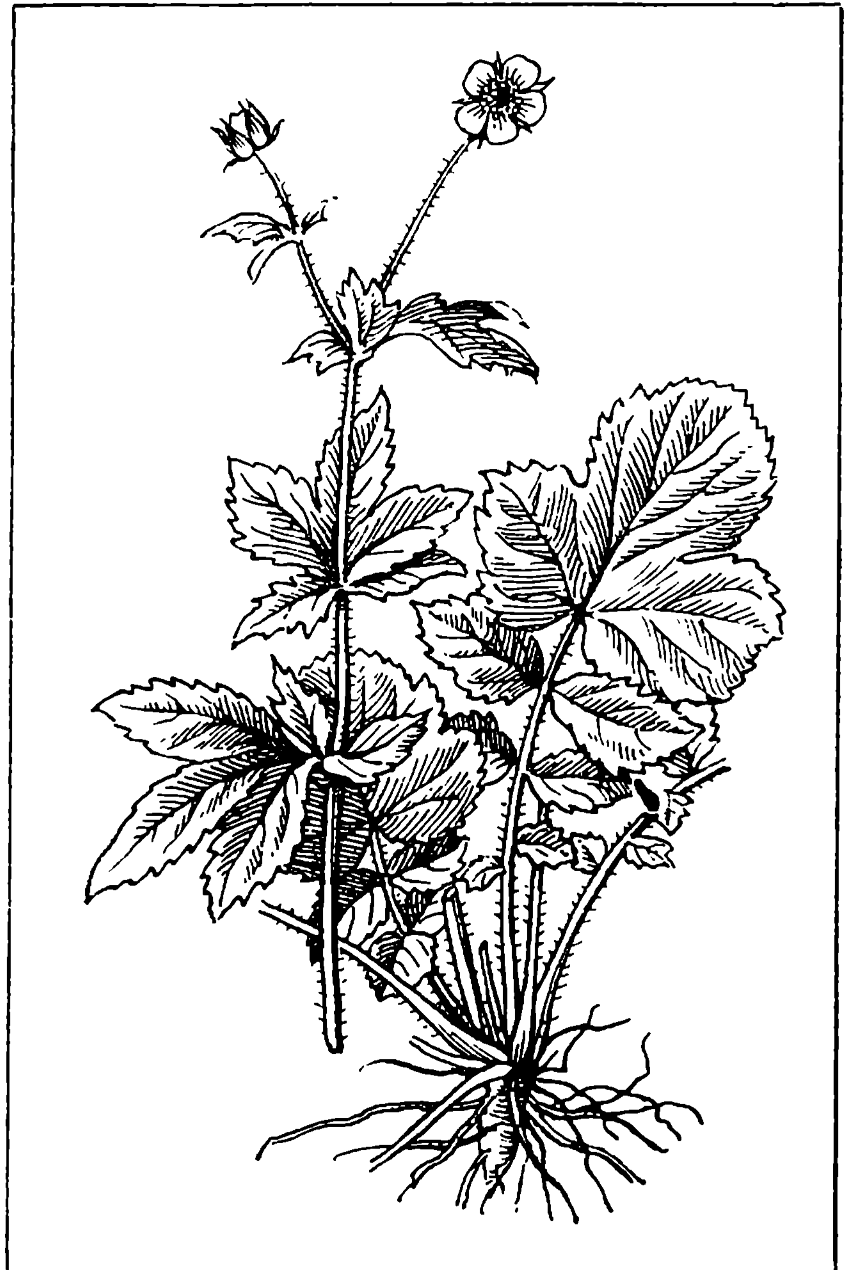
Граб ценится как декоративная порода, особенно его садовые формы с пирамидальной, плакучей, колоноподобной кронами. Его применяют в озеленении парков, лесопарков, для создания в них групповых и аллейных насаждений. Растение выращивают в полезащитных полосах, а также как фитомелиоративную породу для укрепления крутых склонов, балок и оврагов. Оно хорошо выносит стрижку и поэтому его используют для создания высоких живых изгородей, беседок.

Листья, плоды и молодые ветви в размолотом виде поедают домашние животные (лошади, крупный рогатый скот). Для производства дубильных экстрактов листья собирают во время листопада. Их сушат под навесами, в помещениях с хорошей вентиляцией.

Гравилат городской. Гравілат міський — Geum urbanum L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — гвоздичный корень, репешки; хрещатник, чистець.



Пищевое, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (40—60 см высотой) с толстым, ползучим корневищем. Стебель прямостоячий, ветвистый, мягкоопушенный короткими, с примесью длинных волосками.

Прикорневые листья прерывисто-перистораздельные с 1—3 парами обратнояйцевидных боковых долек и верхушечкой непарной ромбически-яйцевидной; стеблевые листья короткочерешковые, до основания 3-раздельные, с большими прилистниками, как и прикорневые, прижато-волосистые. Цветки небольшие, с двойным раздельнолепестным, 5-членным околоцветником, расположены на верхушках побегов. Чашечка с подчашием. Лепестки желтые, обратнояйцевидные. Тычинок и пестиков много. Плоды орешковидные с длинным на верхушке загнутым носиком, собраны в шаровидную головку. Цветет в мае — сентябре, плоды созревают в августе — сентябре. Растение теневыносливое; растет в лиственных и смешанных лесах, на опушках, вдоль

дорог, на засоренных местах по всей территории республики. Районы возможных заготовок — Полесье, Лесостепь, северная часть Степи. Запасы сырья значительные.

Корневища и листья содержат эфирные масла, обладающие запахом гвоздики, их можно использовать как пряную приправу к овощным блюдам, при изготовлении кваса и других безалкогольных напитков. Из свежих молодых листьев, богатых на аскорбиновую кислоту, приготавливают весенние салаты, зеленые борщи, супы и суповые пюре, из цветков — суррогат чая.

Гравилат городской является дубильным и красильным растением. Его корневища пригодны для дубления кожи, придавая ей приятный гвоздичный запах, а также служат сырьем для получения черной и красно-коричневой краски. Растение используют в народной медицине. Корни заготавливают задолго до цветения растения. В это время они содержат наибольшее количество эфирных душистых масел. Используют их по возможности сразу или же хранят в плотно закрытых стеклянных банках. Специфический ароматный запах корней при длительном хранении ослабевает.

На влажных лугах, заболоченных местах, в ольшанниках почти по всей территории республики произрастает г. прибрежный (г. річковий) — G. rivale L. Он отличается крупными, поникающими, желтовато-беловатыми цветками с красновато-бурыми жилками. Молодые листья используют для приготовления салатов, зеленых борщей и супов. Хорошее медоносное растение.

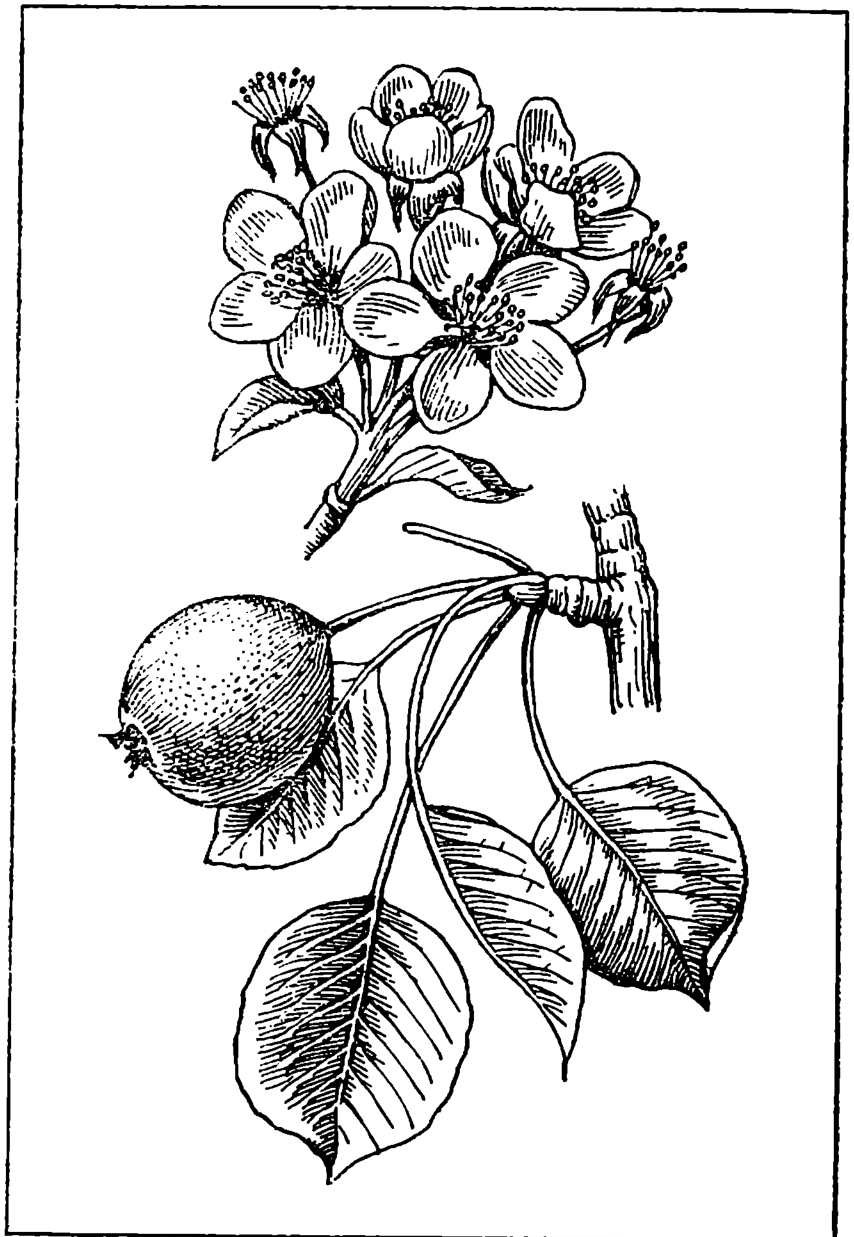
Груша обыкновенная. Груша звичайна — Pyrus communis L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — грушевое дерево; глива, дичка.

Пищевое, медоносное и фитомелиоративное растение.

Дерево (20—30 м высотой) с развесистой кроной, колючими, укороченными побегами. Ствол стройный с бурой, глубокотрещиноватой корой. Листья



очередные, почти округлые или овальные, мелкопильчатые, длинночерешковые, вначале густоопушенные, позднее — голые, блестящие. Цветки белые или бледно-розовые (до 3 см в диаметре), с двойным раздельнолепестным, 5-членным околоцветником; тычинок много, пестик — 1, столбиков — 5. Плоды грушевидные или почти шаровидные; они зеленые или желтоватые с длинными плодоножками и остающимися чашелистиками. Цветет в апреле — мае одновременно с распусканием листьев. Плоды созревают в августе — сентябре. Тене- и засухоустойчивое, морозостойкое, солевыносливое растение. Растет в насаждениях лиственных и смешанных лесах, на полянах и опушках по всей территории республики.

Часто культивируется в садах, полезащитных и придорожных полосах. Запасы сырья значительные.

Плоды употребляют свежими, сушеными, квашеными, маринованными. Их используют для переработки в плодоовощной, кондитерской и других отраслях пищевой промышленности. Из них готовят квас, соки, сиропы, экс-

тракты, начинки для пирогов, а также уксус, грушевую горчицу. Плоды употребляют в пищу свежими после их лежки, тогда они стают мягче и вкуснее. Из семян плодов получают жирное масло, которое используют для пищи и технических целей. Плоды — хороший корм для животных. Древесина прочная, крепкая, упругая, окрашивается и полируется, имеет красивый цвет и текстуру. Используется для изготовления музыкальных инструментов, чертежных досок, различных столярных и токарных изделий. Кора, листья и сок плодов пригодны для окрашивания тканей в желтый и фиолетовый цвета.

Растение — хороший весенний медонос, медопродуктивность составляет 15—20 кг/га. Груша обыкновенная — родоначальник культурных сортов груш.

Она высоко ценится в создании защитных, противоэрозионных насаждений, а также в озеленительных работах и создании высоких живых изгородей. Препараты из плодов используют в лечебной практике.

Плоды собирают после их полной спелости. Собирают вручную. Свежие плоды можно сохранить в прохладных, хорошо проветриваемых помещениях на протяжении 2—3 мес. Сушат их в сушилках; вначале при температуре 82—84 °С, а затем 70 °С.

В Крыму в кустарниковых зарослях, на сухих каменистых склонах и лесах растет другой вид груши — г. лохолистная (г. маслинколиста) — Pyrus elaeagnifolia Pall. Она является пищевым, медоносным и фитомелиоративным растением.

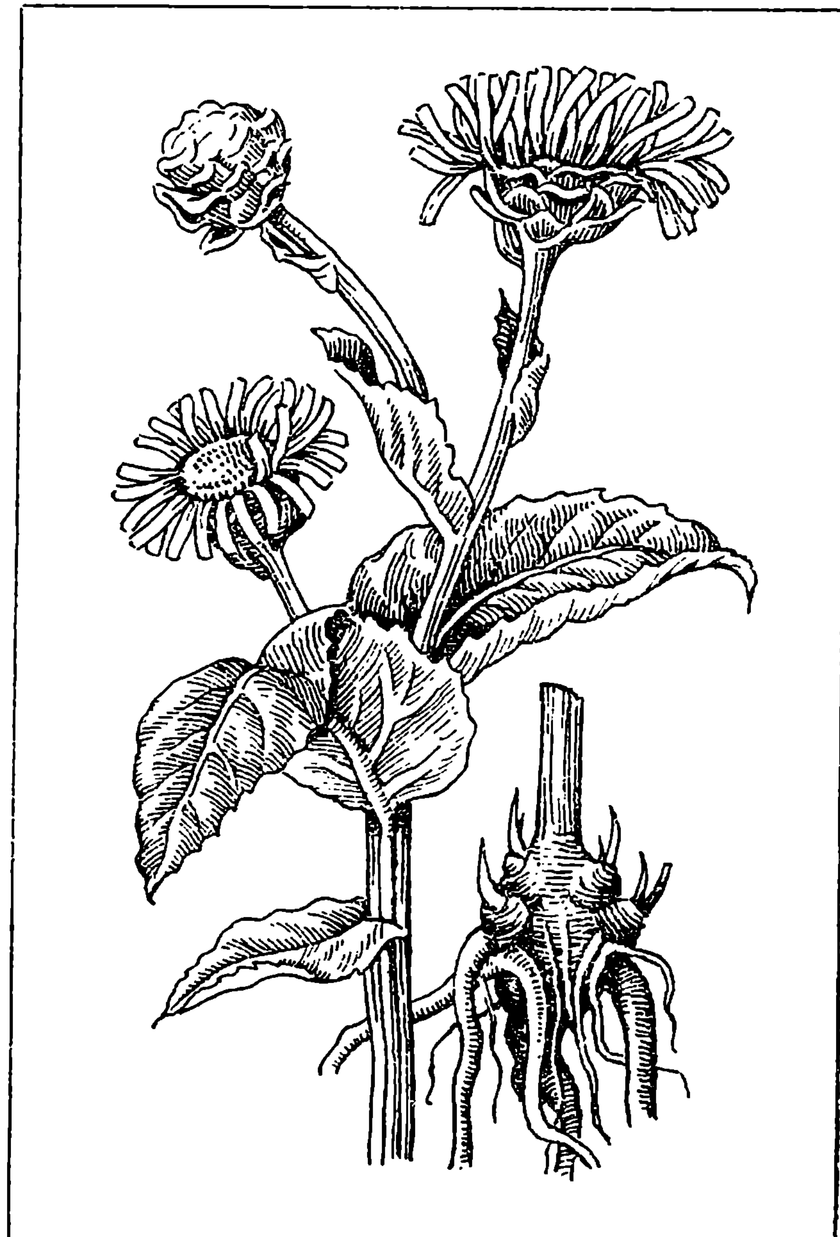
Девясил высокий. Оман високий — Inula helenium L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — дикий подсолнух; оман лучний, дівосил.

Пищевое, медоносное, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Высокое (100—200 см) травянистое растение с толстым, мясистым корневищем. Стебель прямостоячий, бороздчатый, в верхней части ветвистый, опушенный короткими жесткими волосками. Листья очередные, крупные (до 50 см длиной, 18—25 см шириной), сверху голые, неравнозубчатые, снизу бархатисто-серовойлочные; прикорневые листья черешковые, продолговато-эллиптические, стеблевые — более мелкие, сидячие, продолговато-яйцевидные с сердцевидным основанием. Цветки мелкие, собраны в немногочисленные крупные соцветия — корзинки; краевые цветки в соцветиях золотисто-желтые, язычковые, срединные — трубчатые, желтые, 5-зубчатые. Обертка корзинок полушаровидная, многорядная, с зелеными, ланцетными листочками. Плод — 4-гранная линейно-продолговатая семянка с хохолком из грязно-белых мелкозазубренных волосков. Цветет в июне — августе, плоды созревают в августе — октябре. Теневыносливое, влаголюбивое растение. Растет по берегам рек, озер, на влажных лугах почти по всей территории Украины, но чаще в лесостепной части. Возможные районы заготовок — Винницкая, Хмельницкая, Одесская, Тернопольская и Черновицкая области.



Корневища имеют приятный фиалковый запах. Их используют при изготовлении первых блюд, компотов, киселей, повидла, различных безалкогольных напитков. Из корневища девясила высокого получают краситель для окрашивания шерсти в синий цвет. Препараты из него используют в научной и народной медицине, а также ветеринарии. Растение весьма декоративно и пригодно для озеленения берегов водоемов в парках, лесопарках, а также их влажных мест. Корневища заготовляют осенью или ранней весной. Выкапывают их лопатами и после удаления остатков надземной части промывают в холодной воде, провяливают в течение 2—3 дней на воздухе, а затем сушат на чердаках, в печах или сушилках при температуре до 40 °С.

На территории республики встречается д. британский (о. британський) — I. britannica L. и д. иволистный (о. верболистий) — I. salicina L. От д. высокого они отличаются значительно меньшими размерами как самих растений, так и соцветий.

Их используют как медоносные растения.



Донник лекарственный. Буркун лікарський — Melilotus officinalis Pall.

Семейство бобовые — Fabaceae.

Народные названия — воркун, комонница; боркун, бурковина.

Пищевое, медоносное, техническое, кормовое, а также лекарственное растение.

Двулетнее травянистое высокое растение (0,5—2,5 м) с хорошо развитой стержневой корневой системой. Стебель прямостоячий, голый или немного опушенный. Листья тройчатые с шиловидными прилистниками; отдельные листочки их обратнояйцевидные или продолговато-ланцетные, пильчато-мелкозубчатые; средний листочек — с более длинным черешком. Цветки небольшие, с двойным раздельнолепестным околоцветком, собранные в многоцветковые, пазушные кисти. Чашечки 5-зубчатая, венчик желтый, мотыльковый; тычинок — 10, пестик — 1. Плод — овальный, голый, сероватый, поперек — морщинистый боб. Семена яйцевидные, зеленовато-желтые. Цветет в мае — августе, плоды созревают в июле — октябре. Растение засухоустойчивое, зимостойкое, солевыносливое. Растет около дорог, окраинам полей, пустырям по всей территории республики.

Запасы сырья значительные.

В надземной части содержится значительное количество аскорбиновой кислоты, каротина, эфирных масел, кумарина, различных других веществ, представляющих значительную пищевую, парфюмерную и фармацевтическую ценность. Молодые свежие листья донника лекарственного используют в пищу для приготовления супов, салатов, окрошек. Ароматную смесь сухих листьев и соцветий употребляют как заправку для улучшения вкусовых качеств пищевых блюд (супов, салатов, компотов и др.). Молодые утолщенные корни съедобны в жареном и вареном виде. Сухие и свежие соцветия используют для ароматизации табака, махорки, мыла, а также в качестве

фиксатора запахов изделий парфюмерной промышленности.

Донник лекарственный — прекрасный медонос, особенно на втором году его вегетации, когда распускается большое количество цветков. Они дают много нектара и пыльцы. Мед светлый, сладкий; медопродуктивность составляет 200 кг/га и больше. Как нетребовательное, высокопродуктивное, медоносное растение его разводят вблизи пасек, на специальных припасечных участках и неудобьях (склонах оврагов, балок). Донник — ценное кормовое растение; животные лучше поедают в силосе. Препараты из донника лекарственного используют в научной, народной медицине. Заготовляют траву в фазе цветения, срезая ножницами или секаторами облиственные цветущие побеги. Сушат их в тени на открытом воздухе, под навесами или чердаках.

По всей территории УССР распространен и д. белый (б. білий) — M. albus, Medik., имеющий не желтые, а белые цветы. Он также является хорошим медоносным и кормовым растением. Донник белый, как и д. лекарственный, является сидератом, он обогащает почву азотом за счет бактерий, находящихся в клубеньках на их корнях.

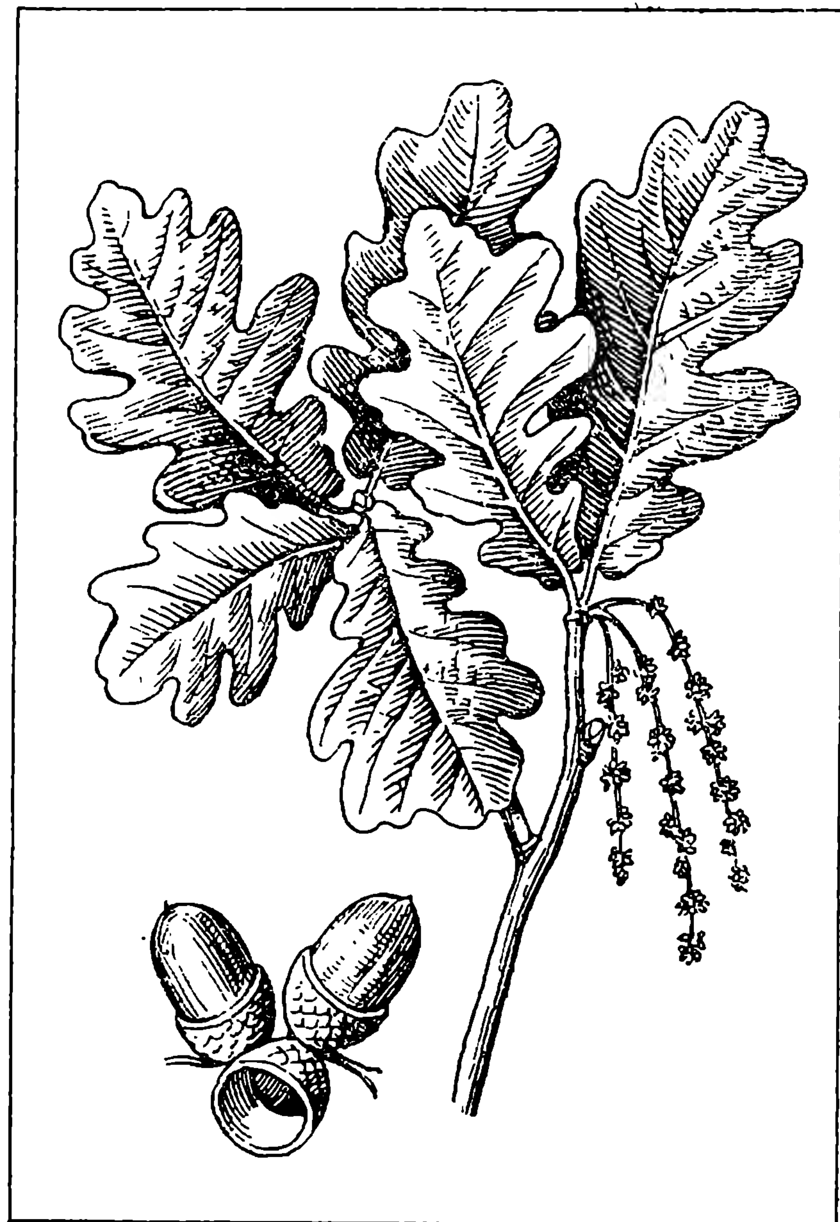
Дуб обыкновенный. Дуб звичайний — Quercus robur L.

Семейство буковые — Fagaceae.

Народные названия — нелинь, стежар.

Пищевое, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Высокое дерево (до 20—40 м) с мощной корневой системой, широкопирамидальной кроной, крепкими ветками и толстым стволом. Кора темно-серая, толстая, продольно-трещиноватая. Листья коротко-черешковые, очередные, кожистые, перисто-лопастные, в очертании обратно-яйцевидные, цельнокрайние, тупые. Цветки невзрачные, однополые, растение однодомное; тычиночные — собраны в поникающие сережки; они состоят из 6—8-раздельного, зеленоватого околоцветника и 6—10 тычинок. Пестичные цветки имеют редуцированный околоцветник, собраны по



1—3 в пазухах верхних листьев; пестик — 1, с 3-лопастным рыльцем. Плод — яйцевидный, буровато-желтый желудь, на длинной плодоножке, окруженный неглубокой чашевидной плюской. Цветет в мае, плоды созревают в сентябре — октябре. Растение свето- и теплолюбивое, теневыносливое. Лесообразующая порода лиственных и смешанных лесов; растет на большей части территории УССР, в степной зоне — реже, главным образом по долинам рек.

Дуб высоко ценится своей высококачественной древесиной — плотной, упругой, тяжелой, влагостойкой, красивой по цвету и текстуре. Древесину используют в судо- и мостостроении, строительстве мельниц, жилых зданий.

Из нее делают паркет, фанеру, спицы колес, рудничную стойку, клепки для бочек. Особенно она ценится в мебельной промышленности. Из древесины и коры дуба (отходов деревообрабатывающей промышленности) получают высококачественный дубильный экстракт, необходимый для производства кожи.

Растение — хороший весенний пыльценос. Листья употребляют как пряноароматический компонент при засолке огурцов. Из желудей приготавливают кофе с хорошими вкусовыми и лечебными свойствами. Листья используют для получения стойкого красителя для окрашивания шерсти в желтый, зеленый и черный цвет. Препараты из коры применяют в медицине и ветеринарии.

Дуб незаменим при создании парков, лесопарков; это основная порода в мелиоративных, противоэрозионных, полезащитных насаждениях; имеет ряд декоративных форм. Желуди собирают осенью под деревьями. Сушат на чердаках, досушивают в печах, на печах или сушилках. На территории республики, в лесах бассейна р. Днестра и Крыму кроме д. обыкновенного, встречаются д. пушистый (д. пухнастий) — Q. pubescens Willd. и д. скальный (д. скельний) — Q. petraea Liebl. Оба вида имеют то же практическое значение, что и д. обыкновенный.



Дудник лесной. Дудник лісовий — Angelica sylvestris L.

Семейство зонтичные — Apiaceae.

Народные названия — дзенгель; дягіль, яглиця.

Пищевое, медоносное, а также лекарственное растение.

Высокое (100—200 см) многолетнее травянистое растение с коротким, толстым корневищем. Стебель прямостоячий, округлый, полый, в верхней части разветвленный и несколько ребристый; как и листья голый, но под соцветием короткоопушенный. Листья очередные, плотные, темно-зеленые, снизу — серо-зеленые, дважды-трижды перисторассеченные, с яйцевидно-продолговатыми, пильчатыми листочками. Нижние листья с длинными черешками, верхние сидячие с сильно вздутыми мешковидными влагалищами. Цветки белые или розовые мелкие, с 5-членным, раздельнолепестным околоцветником, собраны в сложные зонтики. Зонтики крупные, многоцветковые с 18—30 мучнисто-опушенными, как и цветоножки, лучами. Цветет в июле — августе. Плоды овальные или эллиптические, сплюснутые со спинки, коричневые, у основания глубокосердцевидные двусемянки. Теневыносливое растение; растет в смешанных и лиственных лесах, по опушкам, среди кустарников, на влажных лугах, по берегам водоемов по всей территории республики. Запасы сырья незначительные.

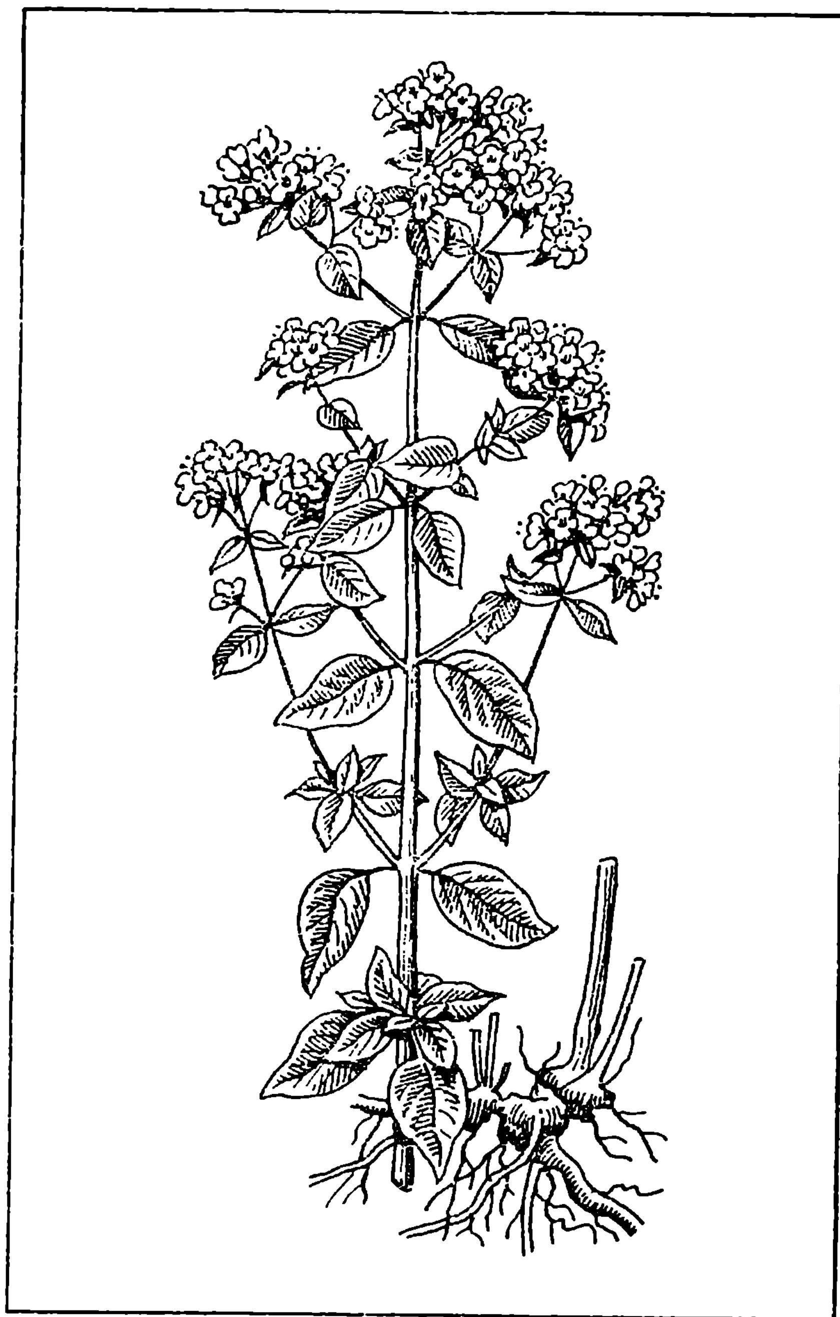
Растение используют в пищу. Пищевая ценность его определяется содержанием в надземной части значительного количества протеина, клетчатки, жиров, органических кислот, различных микроэлементов, а в листьях свыше 900 мг% аскорбиновой кислоты. В пищу употребляют молодые стебли, листовые пластинки и черешки, а также нераспустившиеся бутоны. Молодые стебли очищают от кожицы, они сочные, имеют приятный вкус и едят их сырыми.

Листья используют для приготовления щей, супов и борщей. Нераспустившиеся цветочные бутоны после их отваривания в соленой воде поджаривают и используют в пищу как изысканное блюдо. Из бутонов, отваренных в са-

харном сиропе, после охлаждения и подсушивания, получают пряные сладости. Из листьев и огрубевших стеблей готовят цукаты и ароматную приправу к мясным и овощным блюдам. Их также употребляют для ароматизации различных витаминных салатов, первых и вторых блюд, солений. Дудник лесной медоносное и кормовое растение. Молодые растения хорошо поедают домашние животные в виде сена и силоса.

Листья и их черешки заготовляют впрок. Их солят, маринуют и сушат. Сухой порошок из них используют для заправки первых и вторых блюд, приготовления соусов. Из маринованных листьев готовят салаты, соленых — супы и щи.

Препараты из семян и корней используют в научной и народной медицине.



Душица обыкновенная. Материнка звичайна — Origanum vulgare L.

Семейство губоцветные — Lamiaceae.

Народные названия — зеновка, синявка; лебідка, ліновка.

Пищевое, медоносное, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (30—90 см высотой) с приятным запахом мяты. Корневище ползучее, ветвистое. Стебель прямой, тупочетырехгранный, ветвистый. Листья супротивные, черешковые, продолговато-яйцевидные, светло-зеленые, цельнокрайние. Цветки мелкие с двойным, спайнолепестным, с 5-членным околоцветником.

Чашечка колокольчатая, 5-зубчатая; венчик розовый или лилово-розовый, реже беловатый, почти двугубый, с верхней плоской и нижней — 3-лопастной губой. Цветки окружены красноватыми прицветниками, собраны в продолговато-овальные колоски, которые образуют многочисленные щитки, составляющие крупные метельчатые соцветия. Плод — дробный орешек; он овальный, гладкий, коричневый. Цветет в июле — августе. Плоды созревают в августе — сентябре. Растение теневыносливое. Растет в смешанных и лиственных лесах, среди кустарников, на опушках почти по всей территории УССР. Районы возможных заготовок — Винницкая, Львовская, Тернопольская, Черновицкая, Закарпатская, Киевская, Сумская, Черкасская, Полтавская, Крымская области.

Надземная часть растения содержит дубильные и красящие вещества, эфирное масло, аскорбиновую кислоту и другие вещества. Облиственные цветущие побеги используют как пряности при мариновании и засолке огурцов, грибов, а также приправу к салатам, супам и вторым мясным блюдам. Из них готовят квасы и другие безалкогольные напитки, а также суррогат чая. Душица — хороший летний медонос; пчелы охотно ее посещают, особенно в первой половине лета; медопродуктивность составляет около 100 кг/га. Из цветков можно получать краситель для окраски шерсти в оранжево-красный цвет, а из надземной части с применением железного купороса — черный, вишневый, оливковый.

Душица является инсектицидным растением, ее применяют для борьбы с

бытовыми паразитными насекомыми (клопами, блохами), молью. Эфирные масла используют в парфюмерной промышленности для отдушки мыла и одеколона. Препараты из надземной части используют в научной и народной медицине. Как душистое, красивое растение душица весьма пригодна для создания ярких пятен на газонах в парках, скверах.

Заготавливают душицу в фазе цветения, срезая ножницами или секаторами верхушки цветоносных побегов. Сушат в чистых, хорошо проветриваемых помещениях — на чердаках или под навесами. Растение размножается семенами и отрезками корневищ. При заготовке душицу не разрешается вырывать с корнем.

Дягиль лекарственный. Дягель лікарський — Arhangelica officinalis Hoffm.

Семейство зонтичные — Apiaceae.

Народные названия — ангеліка, бурулька.

Пищевое, медоносное, кормовое, а также лекарственное растение.

Высокое (120—200 см) двулетнее травянистое растение с толстым, полым, округлым, ветвистым стеблем, часто



красноватым, особенно в верхней части. Листья очень крупные (до 80 см длиной) очередные, двояко- или троякоперистые, сверху ярко-зеленые, мягкие, с большими с 2—3 лопастными листочками; прикорневые — длинночерешковые, с крупными вздутыми влагалищами, верхние — стеблевые листья — сидячие. Цветки мелкие, зеленовато-желтые или зеленовато-белые, правильные, с 5-членным околоцветником, зубцы чашечки малозаметные, тычинок — 5, пестик — 1; собраны в большие, почти шаровидные, многоцветковые соцветия — сложные зонтики с многочисленными опушенными лучами. Плод — эллиптическая, сплюснутая со спинки семянка. Цветет в июле — сентябре. Плоды созревают в августе — сентябре. Растение влаголюбивое и теневыносливое. Растет по берегам рек, водоемов, на влажных лугах, болотах, в сырых лиственных и смешанных лесах лесных и лесостепных районов УССР. Возможные районы заготовок — Львовская, Волынская, Ровенская, Житомирская, Киевская, Хмельницкая, Сумская, Полтавская и Закарпатская области. Запасы сырья значительно сокращаются в связи с осушением болотных местообитаний.

Все части растения имеют приятный аромат благодаря содержанию эфирных масел; особенно приятен запах эфирного масла из семянок — тонкий, нежный и очень стойкий. Дягиль — пищевое и пряно-ароматическое растение. Его зеленые побеги и черешки листьев используют в кулинарной и кондитерской промышленности, а корневища в рыбоконсервной. Измельченные в порошок, высушенные корни дягеля добавляют в тесто, соусы, посыпают при жарении мясо. Из листьев и стеблей готовят салаты, а из корней — варенье, цукаты. В качестве суррогата чая применяют высушенные облиственные побеги. Дягиль — очень хороший медонос. В теплую и влажную погоду его цветки образуют много нектара и пыльцы.

Мед ароматный, с хорошим вкусом и красивый на цвет, хорошо кристаллизуется. Медопродуктивность составляет 90 кг/га. Эфирные масла плодов и кор-

невищ используют в парфюмерной промышленности. Молодые растения охотно поедают домашние животные. Из дягеля получают высококачественный силос. Препараты из корневища применяют в научной и народной медицине.

Корневища выкапывают осенью, отряхивают от земли, обрезают остатки надземной части, толстые участки разрезают вдоль и моют в холодной воде. Сушат на открытом воздухе, под навесами, на чердаках или сушилках при температуре 35—40 °С. При заготовке необходимо оставлять экземпляры нетронутыми для обеспечения естественного осеменения.

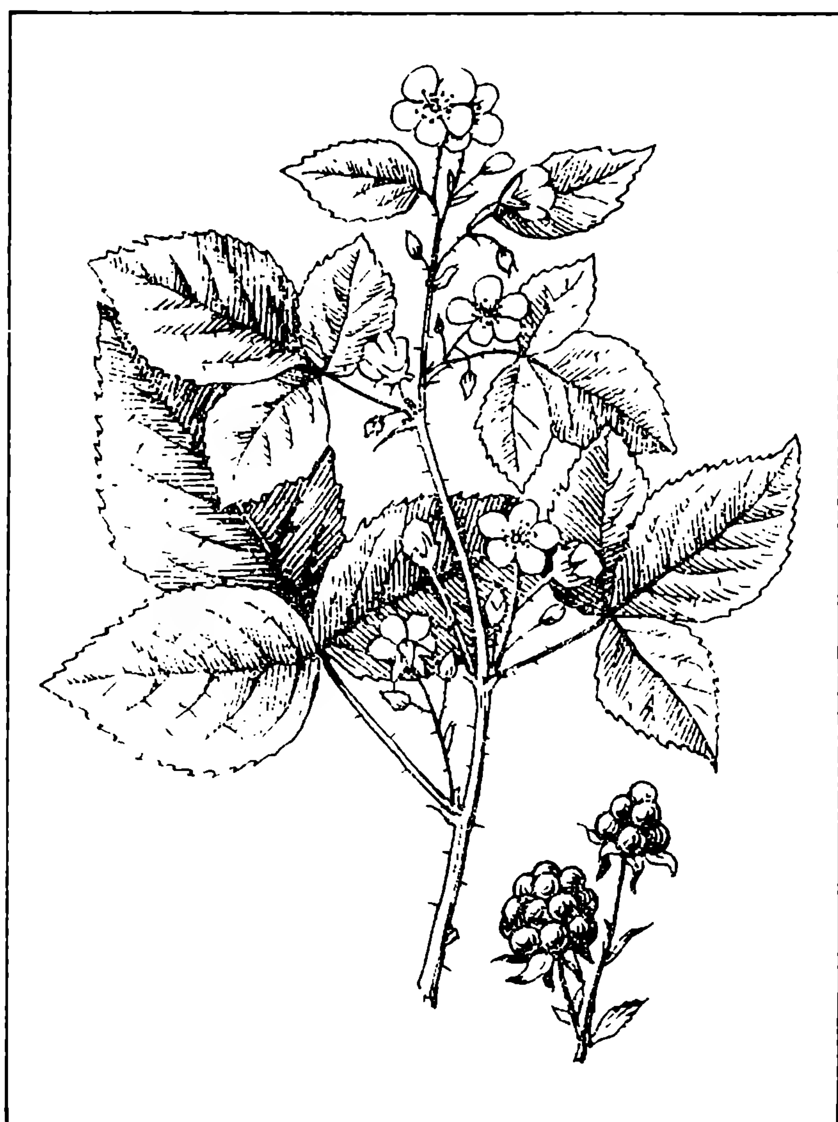
Ежевика сизая. Ожина сиза — Rubus caesius L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — куманика, ожинник; верпина.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Невысокий кустарник (до 0,5—1,5 м высотой). Побеги дуговидно-согнутые, цилиндрические с сизым налетом и многочисленными прямыми или согнутыми шипами; часто укореняется верхушками. Листья тройчатые с широколанцетными прилистниками, листочки с обеих сторон зеленые, неправильно надрезанозубчатые. Цветки крупные (до 3 см в диаметре), белые, правильные, раздельнолепестные с двойным 5-членным околоцветником, собраны в негустые, щитковидные соцветия. Тычинок и пестиков много. Плод — черная с сизым налетом, мясистая, сочная, сладкая, сборная костянка (до 1 см в диаметре). Цветет в июне — июле. Плоды созревают в июле — августе. Растение теневыносливое. Растет в подлеске смешанных и лиственных лесов, по берегам рек, озер, на вырубках, обочинам дорог, в зарослях кустарников, особо обильно плодоносит на вырубках, полянах и опушках. Запасы сырья значительные в северо-западных районах Лесостепи, Полесья и Карпатах, где и производится заготовка плодов.



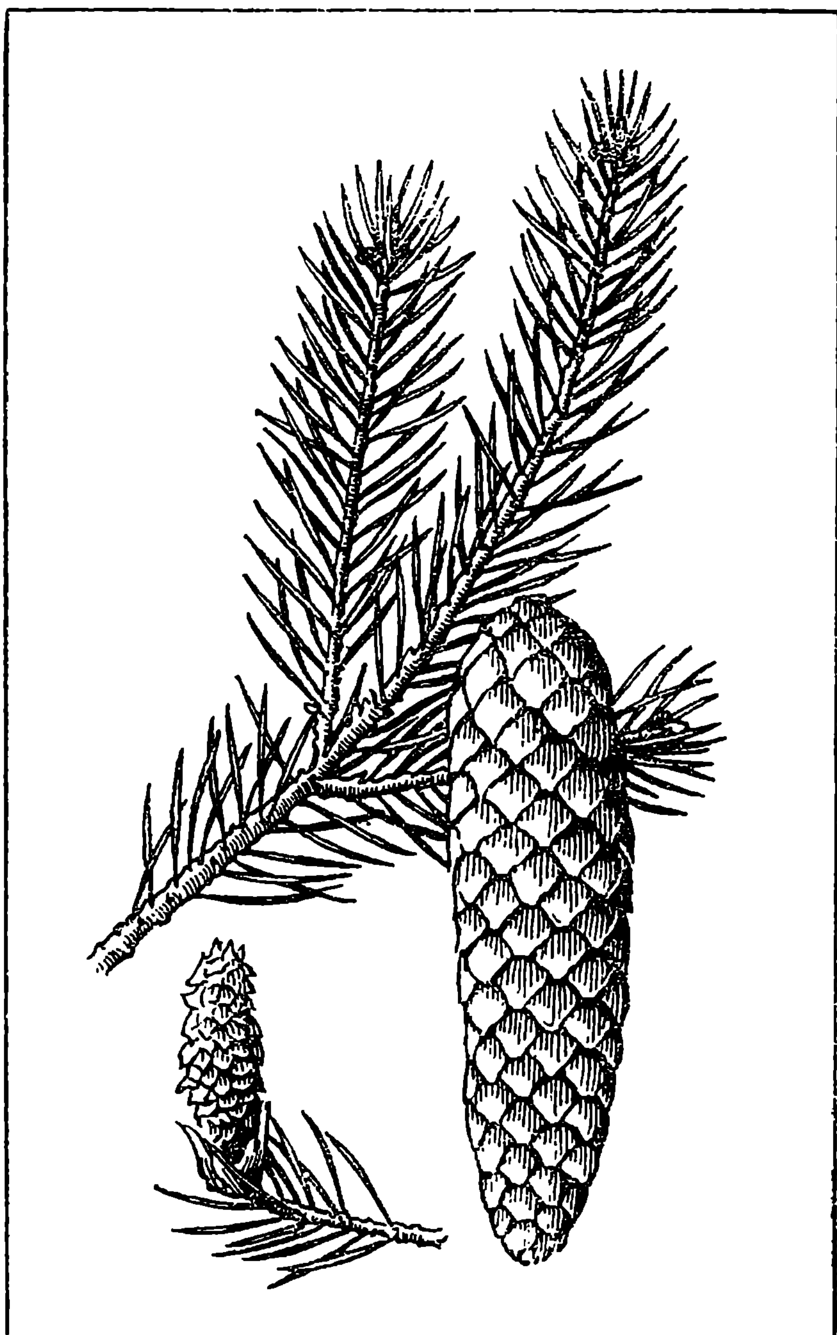
Плоды используют для приготовления компотов, варенья, желе, джема, повидла, мармелада, сиропов, соков, экстрактов. Из листьев готовят суррогат чайного напитка. Ежевика хороший медонос. Медопродуктивность ее составляет 25—30 кг/га. Мед светлый, прозрачный, со слабым приятным ароматом. Побеги и листья ежевики содержат танниды и пригодны для выделки кожи. Сок из плодов пригоден для окрашивания тканей в фиолетовый, нежнорозовый и коричнево-фиолетовый цвет. Плоды собирают вручную в небольшие корзинки. Употребляют в пищу в свежем виде в фазе полной зрелости, а для технической переработки — зрелыми, но еще твердыми. Такие плоды лучше сортировать и транспортировать. Плоды собирают в 2—3 приема по мере растянутого срока их созревания. Срок хранения свежих плодов 3—5 дней. Высушеные плоды долго сохраняют пищевые качества. Сушат их на солнце или в сушилках при температуре 55—65 °С. Ежевика ценится как декоративное растение для вертикального озеленения стен, беседок, создания красивых арок. Плоды используют в научной и народной медицине.

На территории республики часто встречается е. медвежья, или куманика (ведмежина) — R. nessensis W. Hall. с пря-

мостоячими более длинными побегами и 5—7 перистыми листьями. Практическое ее использование такое же, как и е. сизой.

Ель европейская. Ялина європейська, смерека — Picea abies (L.) Karst.
Семейство сосновые — Pinaceae.
Народные названия — ялина, смерека.
Техническое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Дерево (высотой 25—40 м) с яйцевидно-конусовидной кроной и серой или красновато-бурой глубокотрещиноватой корой. Ветви горизонтальные или немного вниз свисающие. Хвоя темно-зеленая, блестящая, жесткая, колючая. Мужские шишечки красноватые, размещены на концах прошлогодних побегов; женские вначале малиновые, потом зеленые — размещены на концах молодых побегов. Растение однодомное. Зрелые шишки (8—10 см длиной, 3—4 см толщиной) сначала зеленые или фиолетовые, позднее бурые, коричневые, цилиндрические, повислые, блестящие. Чешуи их деревянистые, выпуклые, ромбические. Семена яйцевидные, матовые, темно-бурые, со светло-коричневым крылом. Опыляется в мае; семена созревают в сентябре, рассеиваются в конце зимы следующего года.

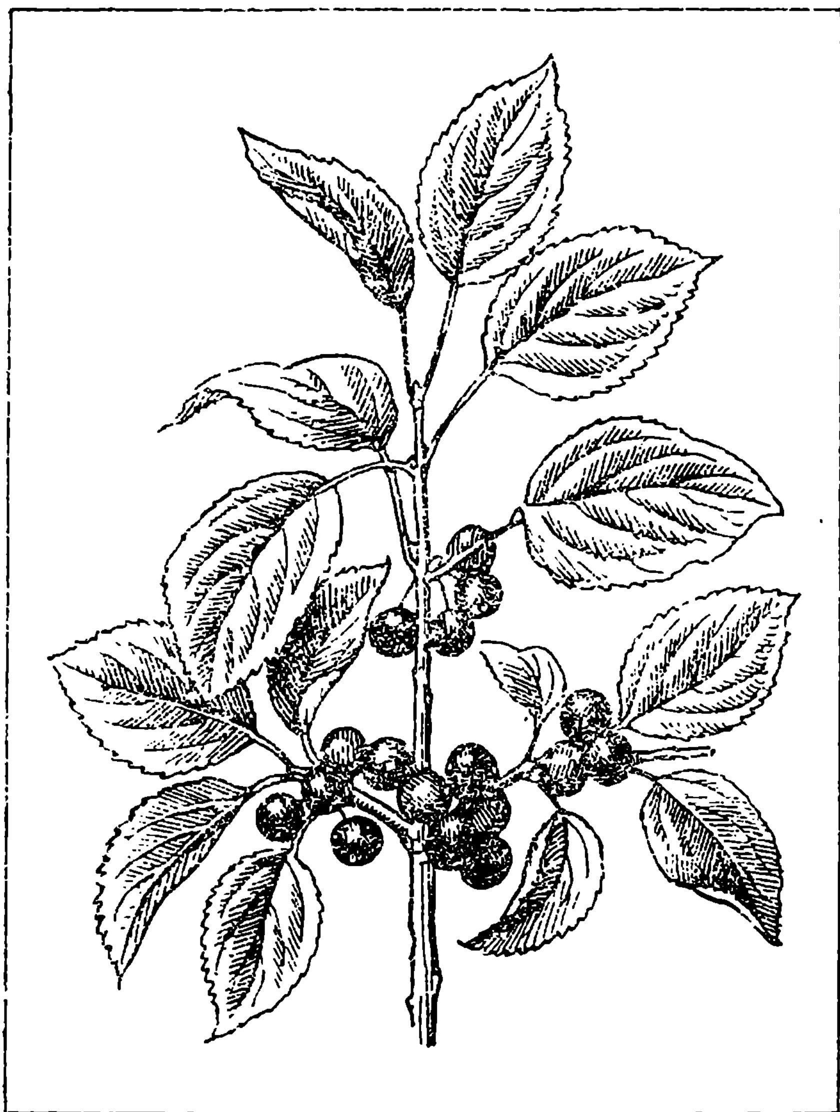


Теневыносливое, морозостойкое и засухоустойчивое растение. Важнейшая лесообразующая порода верхнего яруса горных хвойных и смешанных лесов Карпат и Прикарпатья. Встречается местами в Полесье и западных районах Лесостепи. Районы возможных заготовок — Карпаты и Западное Полесье. Широко культивируется по всей Украине.

Древесина мягкая, легкая, белая, блестящая, малосмолистая, с высоким содержанием целлюлозы. Ее широко используют в мебельной и бумажно-целлюлозной промышленности, для изготовления фанеры, музыкальных инструментов, бочек, кровельной дранки, лодок, спичечной соломки, упаковочной стружки, а также в жилищном строительстве. Хвоя содержит значительное количество эфирных масел и аскорбиновой кислоты, используемых в парфюмерной промышленности и при изготовлении витаминных концентратов. Из коры молодых деревьев получают высококачественный дубильный экстракт для выделки шкур. Путем подсочки из деревьев ели добывают живицу, из которой получают скипидар, канифоль, древесный уксус. Их используют при производстве лаков, красок, а также в лечебной практике. Активированный уголь и деготь, получаемый из древесины путем сухой перегонки, применяют в медицине. Ель — пыльценосное растение. Семена содержат жирное масло, из которого получают олифу. Хвоя и ветки ели содержат протеин, каротин и жиры, и поэтому имеют ценность в качестве кормов для домашних животных, особенно для овец. Ель европейскую используют в озеленении парков, лесопарков в виде групповых, аллейных насаждений и живых изгородей. Она имеет много декоративных форм — плакучую, колоноподобную, пирамидальную, шаровидную. Кору как сырье для изготовления дубильного экстракта заготовляют во время рубки

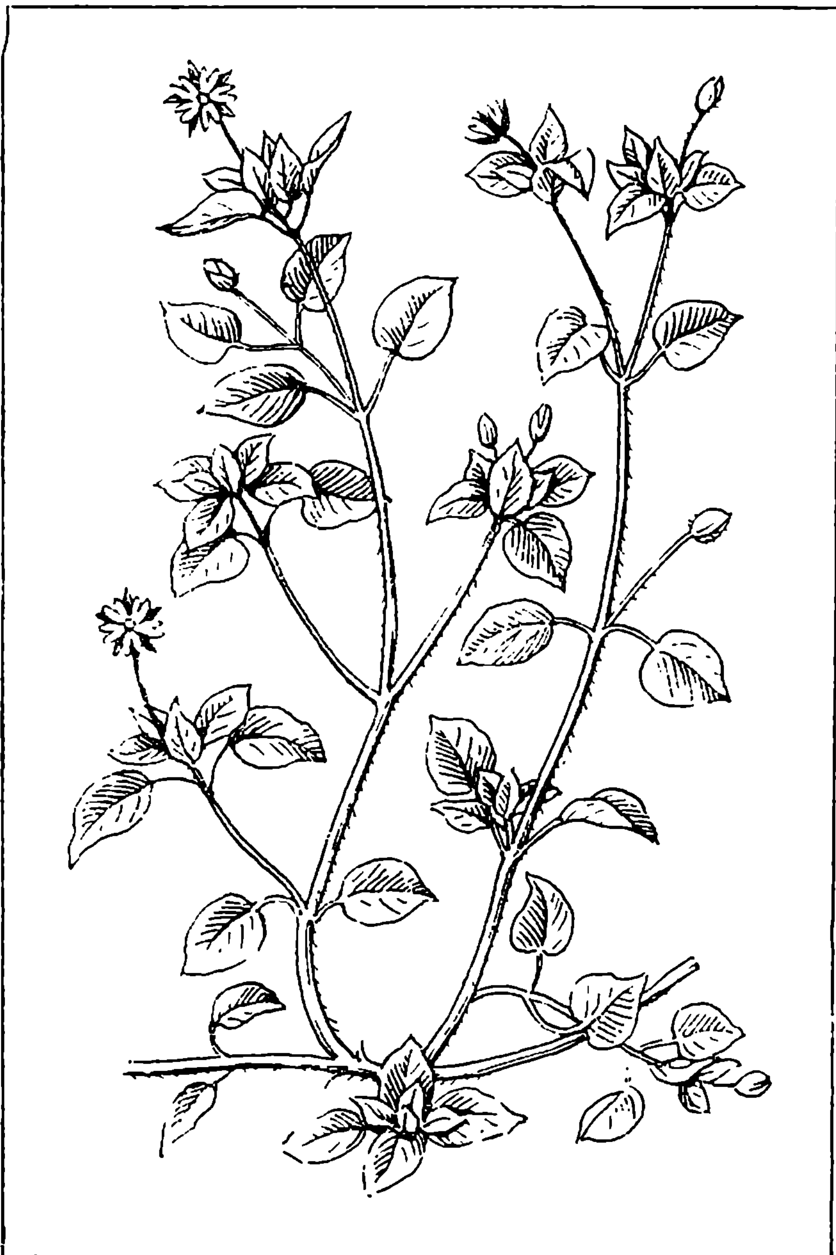
леса. Сушат ее под навесом или на чердаках. Подсочку деревьев проводят интенсивным методом и в основном в насаждениях за один год перед их рубкой. Семена для получения жирных масел добывают из шишек с помощью семеносушилок. После высушивания шишек семена легко высыпаются.

Жостер слабительный. Жостір проносний — Rhamnus cathartica L.
Семейство крушиновые — Rhamnaceae.
Народные названия — жерсть; черемха, жерст.
Техническое, декоративное, медоносное, а также лекарственное растение.
Кустарник или небольшое деревцо (1,5—8 м высотой) с темной корой и супротивными ветками, которые часто заканчиваются колючками. Молодые побеги серые, блестящие, с многочисленными черноватыми чечевичками. Листья (3—6 см длиной) супротивные, яйцевидные или эллиптические, мелкозубчатопильчатые, длинночерешковые, голые. Цветки обычно однополые, мелкие, невзрачные, с зеленоватым, двойным 4 (5)-членным околоцветником, собраны пучками по 10—15 в пазухах листьев. Пестичные цветки с одним пестиком, тычиночные — с 4 тычинками. Плод — (6—8 мм в диаметре) черный, шаровидный, блестящий костянковидный, с 3—4 семенами. Семена яйцевидные. Цветет в мае — июне. Плоды созревают в августе — сентябре. Растение светолюбивое. Растет в подлеске лиственных и смешанных лесов, на прогалинах, склонах балок, в зарослях кустарников, по всей территории республики, кроме Карпат и крайнего юга. Районы возможных заготовок — Хмельницкая, Винницкая, Кировоградская, Черкасская, Киевская, Полтавская, Днепропетровская, Харьковская, Сумская, Донецкая, Ворошиловградская области. Запасы сырья значительные.



Листья содержат значительно количество аскорбиновой кислоты, из них готовят витаминные препараты. Растение хороший медонос. Медопродуктивность составляет 25 кг/га. Его охотно посещают пчелы. Мед редкий, не кристаллизуется. Семена содержат жирные масла, пригодные для производства лаков и красок. Плоды и кору используют для окрашивания шелковых, шерстяных и хлопчатобумажных тканей. Кора и листья содержат танниды и пригодны для дубления кожи. Древесина твердая, хорошо полируется; ее используют для получения декоративной фанеры и мелких токарных поделок. Растение ценится в зеленом строительстве как неприхотливое декоративное растение, однако его не следует высаживать вблизи полевых угодий, поскольку оно является промежуточным хозяином ржавчинных грибов — возбудителей ряда болезней сельскохозяйственных растений. Ветви жостера пригодны для плетения различных изделий.
Препараты из плодов используют в научной и народной медицине. Плоды собирают вручную, складывая их в ведра или корзинки. Сушат их в печах или сушилках при температуре 50—60 °С.

Звездчатка средняя. Зірочник середній — Stellaria media (L.) Vill.
Семейство гвоздичные — Caryophyllaceae.



Народные названия — мокрик; мокриця, черевець.

Пищевое, медоносное растение.

Одно- или двулетнее травянистое небольшое (10—35 см) сильно ветвистое растение с лежащими или приподнимающимися побегами. Стебли цилиндрические, тонкие, слабые с продольным рядом волосков по одной стороне междоузлий. Листья (15—20 мм длиной) яйцевидные, супротивные, короткозаостренные, почти голые, лишь при основании реснитчатые; верхние сидячие, нижние — с черешками. Цветки мелкие, белые, правильные, с 5-членным двойным раздельнолепестным околоцветником; лепестки не длиннее чашелистиков, до основания двураздельные, на длинных цветоножках. Тычинок — 3—5 (10), пестик — 1 с тремя столбиками. Плод — продолговатая коробочка с многочисленными округлыми или почковидными семенами. Цветет в мае — сентябре. Плоды созревают в июле — сентябре.

Сорное растение огородов, садов, пропашных культур. Часто образует рыхлые дернинки. Растет почти по всей территории республики.

Растение теневыносливое. В надземной части содержится много каротина и особенно аскорбиновой кислоты. Поэтому надземную, зеленую часть растения используют в пищу; в сыром виде — для приготовления витаминизированных салатов, а в отваренном — вместо шпината в винегреты, борщи и как приправу ко вторым блюдам; растение пригодно для приготовления безалкогольных напитков. Звездчатка средняя хороший медонос, пчелы охотно посещают цветки и берут вспомогательный взяток нектара. Ее добавляют в корм свиньям, гусям, цыплятам. Как лекарственное растение используют в гомеопатии и народной медицине.

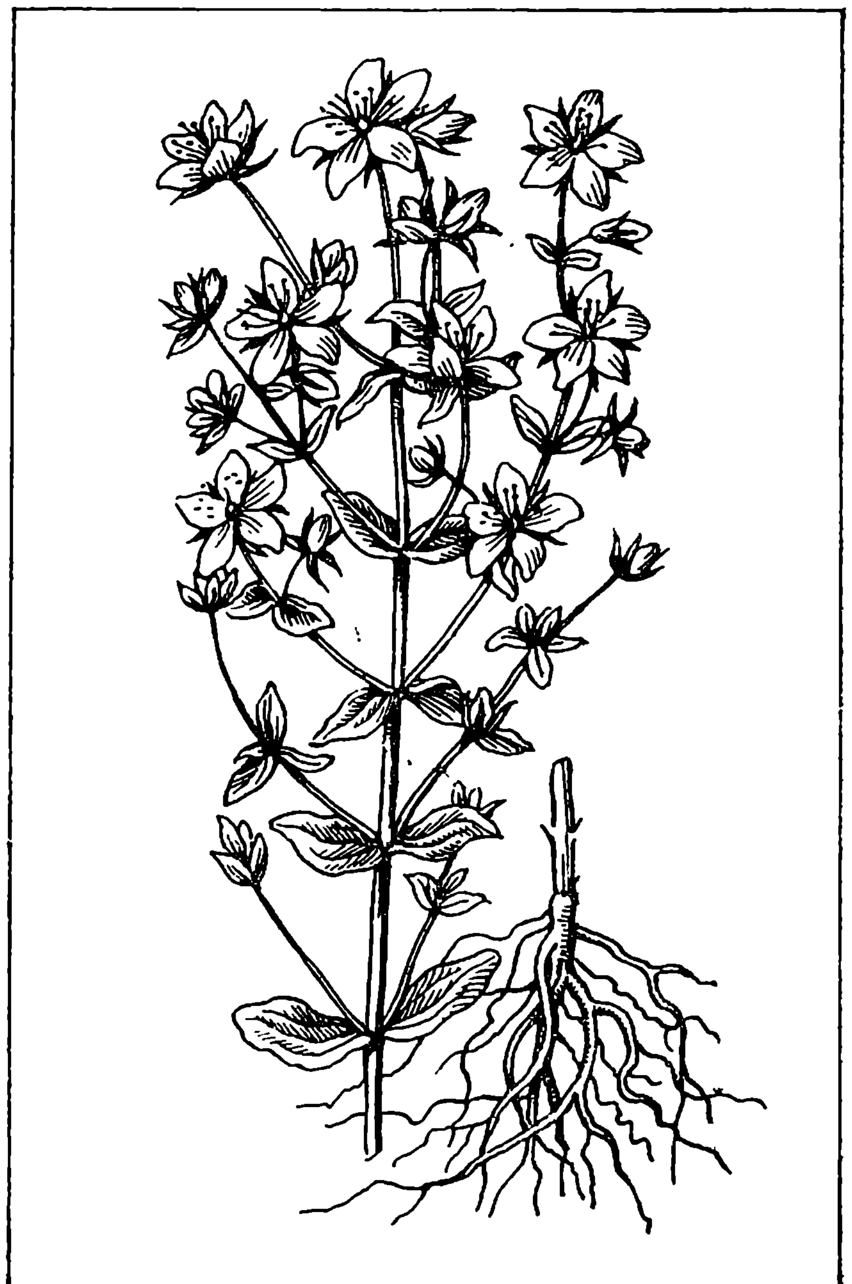
Зверобой продырявленный. Звiробiй звичайний — Hypericum perforatum L.

Семейство зверобойные — Hypericaceae.

Народные названия — зановить, кроваавец; прозiрник.

Пищевое, техническое и лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (30—60 см высотой) с прямостоячим, голым, наверху ветвистым стеблем;



стебель цилиндрический с двумя выдающимися продольными ребрами. Листья супротивные, сидячие, овальные, эллиптические или продолговатояйцевидные, цельнокрайние, с просвечивающимися светлыми и черными железками. Цветки правильные, яркожелтые, с 5-членными раздельнолепестным околоцветником, собранные в щитковидную метелку или рыхлую кисть. Венчик более или менее крупный; лепестки с многочисленными черно-бурыми или фиолетовыми точками, особенно по их краям. Тычинок много, пестик — 1 с 3—5 столбиками. Плод — продолговато-яйцевидная коробочка, семена мелкие, коричневые, мелкоячеистые. Цветет в июне — августе, плоды созревают в августе — сентябре. Растение светолюбивое. Растет на лесных полянах и опушках, вырубках, среди кустраников, вдоль дорог по всей территории Украины, наиболее часто на юге Полесья и в Лесостепи.

Районы возможных заготовок — Волынская, Житомирская, Киевская, Черниговская, Львовская, Тернопольская, Хмельницкая, Сумская, Полтавская, Кировоградская, Черкасская, Ивано-Франковская, Черновицкая и Закарпатская области. Запасы сырья значительны.

В надземной части растений содержатся дубильные вещества, эфирные масла, антоциан, каротин, аскорбиновая кислота. Зверобой используют в пищевой промышленности для приготовления различных пряно-вкусовых приправ для рыбных блюд, безалкогольных напитков и суррогата чая. Траву можно использовать для дубления кожи, придавая ей эластичность и плотность.

Эфирные масла применяют в парфюмерной промышленности и лечебной практике. Цветки пригодны для окраски шерсти в желтый, красный и черный цвет. Зверобой продырявленный является хорошим пыльценосом, а также ценным лекарственным растением. Траву заготовляют во время цветения до появления незрелых плодов, срезая верхушки цветущих побегов ножами, ножницами или секаторами. Сушат их под навесами, на чердаках или сушилках при температуре 40 °С.

При заготовке зверобоя необходимо часть растений оставлять для обсеменения, естественного возобновления его зарослей. Не следует вырывать растения с корнями, ибо это приводит к уничтожению его зарослей. Для пищевых, технических и медицинских целей заготовлять другие виды зверобоя, кроме з. продырявленного, не следует.

Земляника лесная. Суниці лісові — Fragaria vesca L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — материнка; полуниця, супутник, ягодник.

Пищевое, а также лекарственное растение.

Многолетнее, травянистое, невысокое (5—30 см) растение с длинными, укореняющимися в узлах ползучими побегами (усами). Корневище короткое, бурое, горизонтальное или косое. Стебли прямостоячие или приподнимающиеся, опушенные; листья с прилистниками, тройчатые. Прикорневые на длин-



ных черешках, с тремя сидячими овально-ромбическими, крупнозубчатыми, шелковистоопушенными листочками. Цветки правильные, раздельнолепестные, с 5-членным околоцветником, собранные в верхушечные, немногоцветниковые, щитковидные соцветия. Лепестки белые, чашечка с подчашием, тычинок и пестиков много. Плод яйцевидной или округлой формы ягодообразный (до 20 мм длиной), ярко-красный, сочный. Цветет в мае — июле, плоды созревают в июле — августе. Растение светолюбивое; растет на лесных полянах, опушках, на вырубках, среди кустарников в смешанных лесах на Полесье, в Лесостепи и Карпатах. Запасы сырья значительные. Часто образуют заросли. Районы возможных заготовок —Волынская, Ровенская, Житомирская, Киевская, Черниговская, Львовская, Тернопольская, Ивано-Франковская, Черновицкая, Закарпатская области.

Свежие плоды земляники имеют приятный запах и вкус. Их употребляют в пищу свежими, сушеными, консервированными. Из них готовят компоты, кисели, варенье, джемы, начинки для конфет и пирогов, а также муссы, суфле, соки, сиропы, экстракты, различные безалкогольные напитки. Все растение, и особенно плоды, заваривают вместо чая. Плоды и листья земляники высоко ценятся в лечебной и косметической практике.

Плоды земляники собирают весьма осторожно, поскольку они очень легко мнутся. Собирают утром, в сухую погоду, после спада росы в небольшие корзинки и сохраняют в тени. Свежие плоды в обычных условиях долго не сохраняются; их сразу употребляют в пищу или перерабатывают. В домашних условиях широко применяют консервирование свежих плодов в сахаре. Их можно замораживать и стерилизовать в сахарном сиропе. При этом они сохраняют хороший вкус, не теряют окраски, пищевых и лекарственных свойств.

Плоды сушат в печах или сушилках при температуре 60—65 °С. Сушку производят быстро, ибо длительная сушка приводит к порче плодов.

Землянику размножают делением кустов, семенами, а также ползучими побегами. Растение нуждается в бережном отношении и охране.

На территории УССР произрастает з. зеленая (с. зелені) — F. viridis Duch. Она имеет такое же практическое значение, как и з. лесная.

Зубровка душистая. Чаполоч пахуча — Hierochloë odorata (L.) Beauv.

Семейство злаки — Poaceae.

Народные названия — чаполоть; зубрівка, плескуха.

Пищевое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение с длинным ползучим корневищем. Стебли приподнимающиеся, голые, гладкие, темно-зеленые (до 30—80 см высоты). Листья плоские, прикорневые на бесплодных побегах линейные, длинные (до 20—50 см), на цветоносных побегах — они линейно-ланцетные, с укороченными пластинками (1—3 см длины). Язычек длинный, острый. Цветки мел-



кие, невзрачные, без околоцветника, в трехцветковых колосках, которые собраны в верхушечную, раскидистую метелку. Боковые цветки в колосках тычиночные, средние — обоеполые. Тычинок в тычиночных цветках — 3, в обоеполых — 2, пестик — 1 с тремя рыльцами. Плод — продолговатая зерновка. Цветет в мае — июне, плоды созревают в августе. Растение светолюбивое. Растет на песчаных местах, в сосновых и смешанных лесах, на вырубках, полянах. Произрастает преимущественно в лесной зоне республики. Районы возможных заготовок — Волынская, Ровенская, Житомирская, Киевская, Черниговская области. Запасы сырья значительные.

Растение имеет приятный запах благодаря наличию глюкозида кумарина. Надземная часть пригодна для производства пищевых эссенций и пряно-вкусовых приправ для рыбной продукции, а также ароматизации различных напитков и табака. Длинные листья зубровки пахучей также используются как материал для плетения. Благодаря хорошо развитой корневой системе, плотной дернине и малой требовательности к почвенным условиям растение рекомендуют для укрепления железнодорожных насыпей, песчаных мест и овражно-балочных склонов. Животные плохо поедают растение, но небольшая примесь его к сену улучшает аппетит и повышает надои у коров.

Препараты с надземной части растения применяют в медицинской практике.

Заготовляют после цветения, срезая листья и бесплодные побеги секаторами или ножами выше прикорневых буроватых листьев (на высоте 10—15 см от почвы). Сушат их небольшими пучками на воздухе в тени, на чердаках, под навесами или в хороко проветриваемых помещениях отдельно от других растений.

В лесостепной и степной зонах республики произрастает з. ползучая (ч. повзуча) — H. repens (Host) Beauv., которая имеет такое же практическое значение, как и з. душистая.

Ива. Верба — Salix sp.

Семейство ивовые — Salicaceae.

Медоносное, техническое и декоративное растение.

Среди кустарников и деревьев, растущих на влажных местах, по берегам и в поймах рек, на болотах, в подлеске смешанных и лиственных лесов Украины встречаются различные виды ив.

Из древесных видов наиболее распространенными являются и. белая (в. біла) — S. alba L., и. козья (в. козяча) — S. caprea L., и. ломкая (в. ломка) — S. fragilis L., а из кустарниковых — и. остролистная (в. гостролиста, шелюга) — S. acutifolia Willd., и. пепельная (в. попеляста) — S. cinerea L., и. корзиночная (в. прутовидна) — S. viminalis L., и пятитычинковая (в. п'ятитичинкова) — S. pentandra L., и. трехтычинковая (в. тритичинкова) — S. triandra L. и др.

Листья у всех видов очередные, черешковые, цельнокрайние или пильчатые, от линейных до почти округлых. Цветки мелкие, однополые, невзрачные, собраны в тычиночные и пестичные се-



режки. Растения двудомные. Цветки с недоразвитым околоцветником, расположены в соцветиях в пазухе волосистых прицветных чешуй. Женские цветки имеют один пестик с одним столбиком, мужские — 2, редко 1—3 (5—12) тычинок. Плод — одногнездная, многосемянная коробочка. Семена волосистые. Цветут в мае — июне, до распускания листьев или одновременно с ними.

Все виды, особенно и. козья, и. пепельная и и. белая, отличаются высокой медопродуктивностью, в среднем она составляет 100—150 кг/га. Мед их золотисто-желтый, высокого качества. Все виды ив также хорошие таннидоносы. Из коры и. белой, и. ломкой, и. корзиночной, и особенно и. козьей, получают высококачественный дубильный экстракт, который применяют в кожевенной промышленности. Ряд видов ив и в частности и. трехтычинковую, и особенно и. корзиночную, широко используют для производства плетеной мебели, корзин, сумок и других изделий.

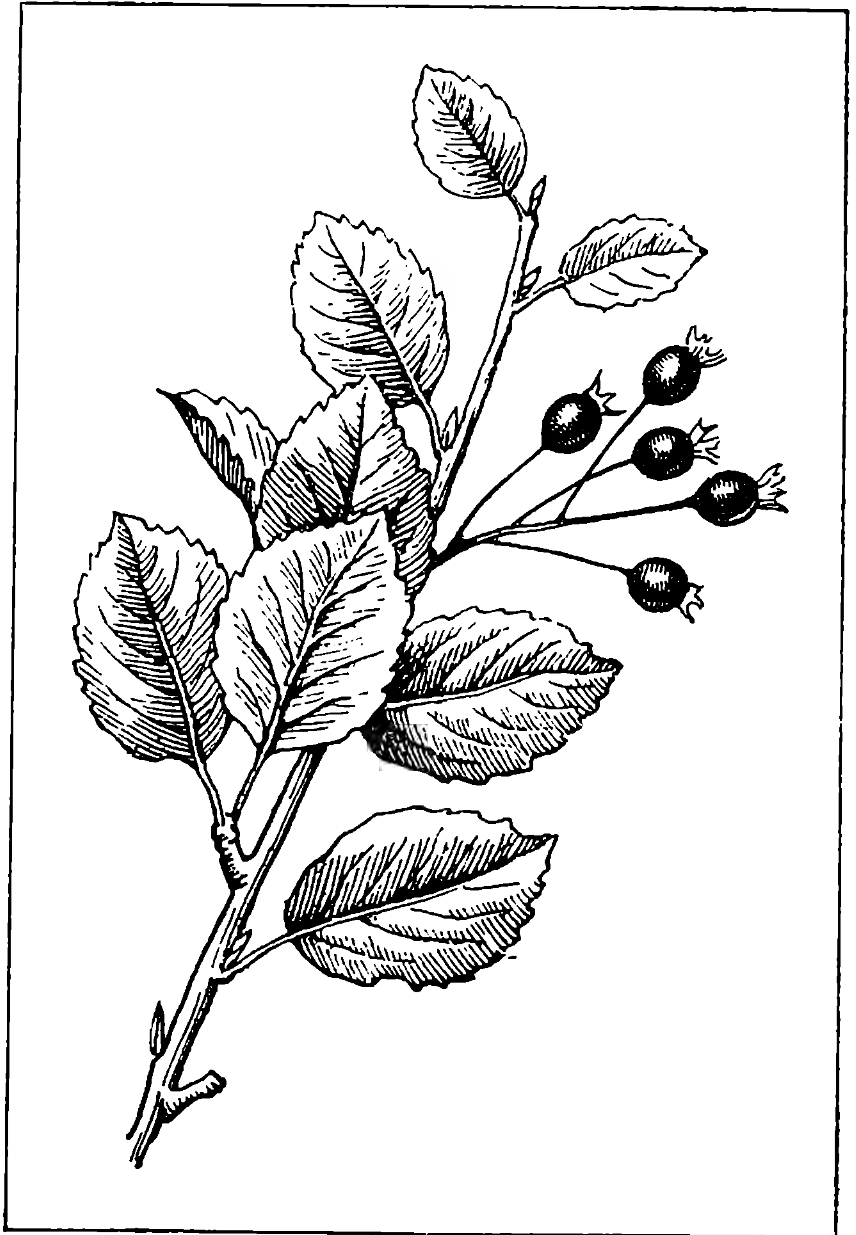
Древесина и. белой и и. ломкой мягкая, гибкая, стойкая к гниению; ее используют в строительстве, для изготовления челноков, корыт, лопат, а их ветки — на плетение изгородей. Из коры ряда видов ив получают красители для окрашивания тканей в красно-коричневый, черный, желтый и красный цвета. Препараты коры применяют в лечебной практике. Иву белую, и. козью, и. ломкую, и. пепельную используют в зеленом строительстве, а и. белую и и. ломкую, как фитомелиоративную породу, для облесения берегов, водоемов. Листья и молодые ветви большинства видов ив являются кормом для домашних и диких животных.

Ирга овальная. Ірга овальна — Amelanchier ovalis Medik.

Семейство розовые — Rosaceae.

Пищевое, медоносное и декоративное растение.

Кустарник (0,3—3 м высотой) с прямыми, тонкими, маловетвистыми стволиками. Молодые побеги вначале беловато-войлочно-опушенные, позже голые,



блестящие, пурпурно-коричневые. Листья (2,5—5 см длиной) яйцевидные, округло-овальные, сверху темно-зеленые, голые, осенью красные или светложелтые. Цветки белые (до 1,5 см в диаметре), двуполые, с двойным раздельнолепестным околоцветником, собранные по 5—8 в густые верхушечные щитковидные кисти. Плоды мелкие, округлые (до 8—10 мм в диаметре), сочные, яблоковидные с остатками чашечки на верхушке; в зрелом состоянии они почти черные с сизоватым налетом и 1—6 темно-коричневыми, продолговатыми семенами. Цветет в мае, плоды созревают в августе — сентябре.

Растение светолюбивое, засухоустойчивое, быстрорастущее. На Украине в диком виде произрастает на открытых каменистых местах, осыпях, в светлых горных лесах Крыма. Культивируется в ботанических садах, плодовых питомниках и садах в республике. Плоды ирги сочные, сладкие, по вкусу напоминающие изюм. Их употребляют в свежем виде. Из них варят варенье, компоты, кисели, джемы, готовят желе, пастилу, пюре. Свежие и сушеные

плоды используют для различных безалкогольных напитков. Варенье из других плодов с добавлением ирги приобретает более нежный и приятный вкус. Высушенные плоды — хороший составной компонент компотов и киселей, придающий им красивую окраску. Из них также готовят суррогат коринки. В семенах плодов содержится до 15 % жиров.

Пищевое использование плодов ирги обусловливается содержанием в них сахаров, каротина, аскорбиновой кислоты, дубильных и других полезных веществ. Растение ценится как хороший медонос; его охотно посещают пчелы, собирая много пыльцы, но мало нектара.

Древесина прочная, упругая, сероватая с красноватыми жилками; ее используют для приготовления различных столярных изделий.

Ирга весьма декоративный кустарник. Она хорошо переносит стрижку, образуя довольно рыхлые, но красивые живые изгороди. Ее используют для закрепления оврагов, эродированных склонов. Природные насаждения ее должны всемерно охраняться. Ирга является подвоем для карликовых сортов груш. Препараты из плодов используют в лечебной практике. Плоды созревают неодновременно, поэтому их собирают в несколько приемов в созревшем состоянии, без плодоножек. Собранные плоды сортируют и используют свежими или транспортируют для технической переработки. Размножается делением кустов, семенами, отводками.

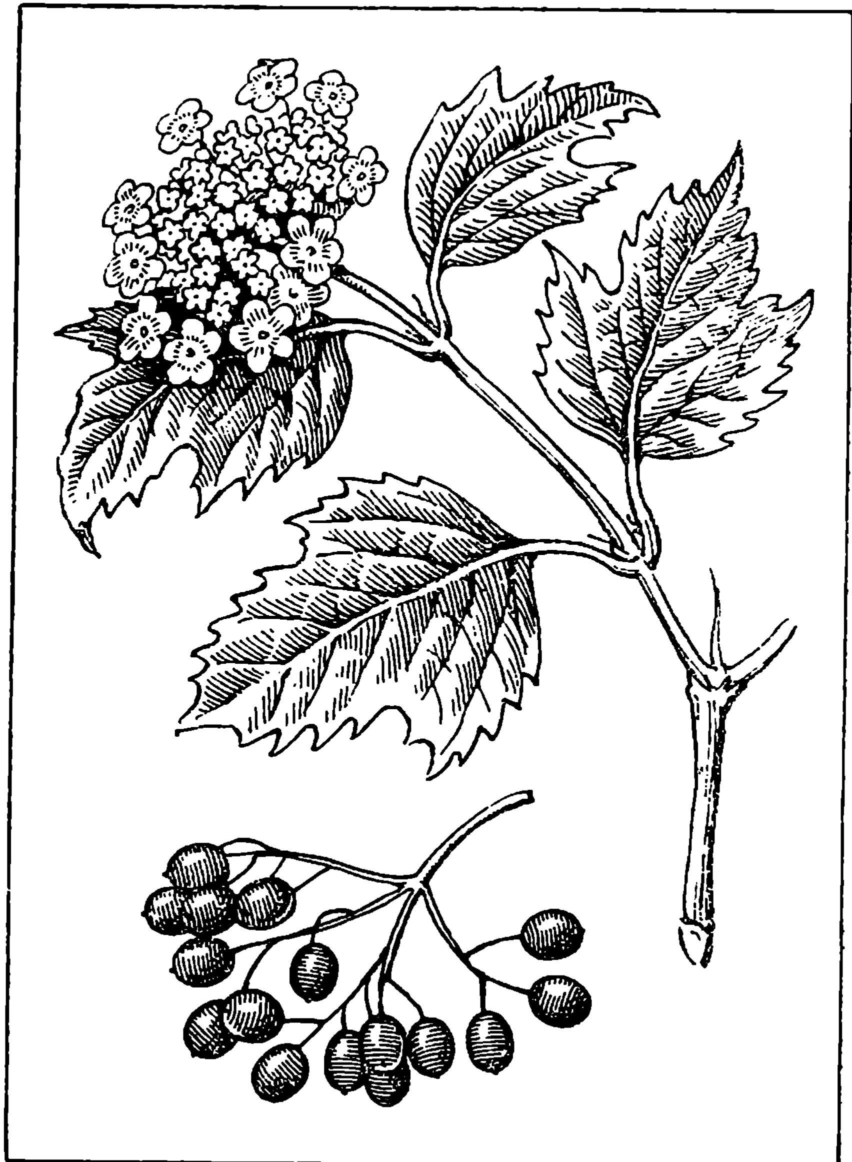
Калина обыкновенная. Калина звичайна — Viburnum opulus L.

Семейство жимолостные — Caprifoliaceae.

Народные названия — гордина; калина лісова.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Высокий ветвистый кустарник (2—4 м) с серой трещиноватой корой. Молодые побеги зеленовато-серые или желто-бурые голые, гладкие, местами с крупными чечевичками. Листья (5—



10 см длиной и шириной) супротивные, 3(5)-лопастные широко-яйцевидные или овальные, крупноострозубчатые, с клиновидным основанием. С верхней стороны листья темно-зеленые, с нижней — бархатисто-опушенные. Цветки правильные, белые и розово-белые с приятным запахом, двойным околоцветником, собраны в зонтикообразные метелки. Серединные цветки в соцветиях плодущие, краевые — более крупные, бесплодные. Чашечка с пятью зубчиками, венчик спайнолепестный, 5-раздельный, тычинок — 5, пестик — 1 с 3-раздельным рыльцем. Плод — ягодообразная красная, овальная костянка (6,5—11 мм в диаметре), с одной крупной сплюснутой косточкой. Цветет в мае — июле, плоды созревают в августе — октябре. Морозостойкое, теневыносливое растение. Растет по берегам рек, водоемов, в подлеске смешанных и лиственных лесов почти по всей территории Украины.

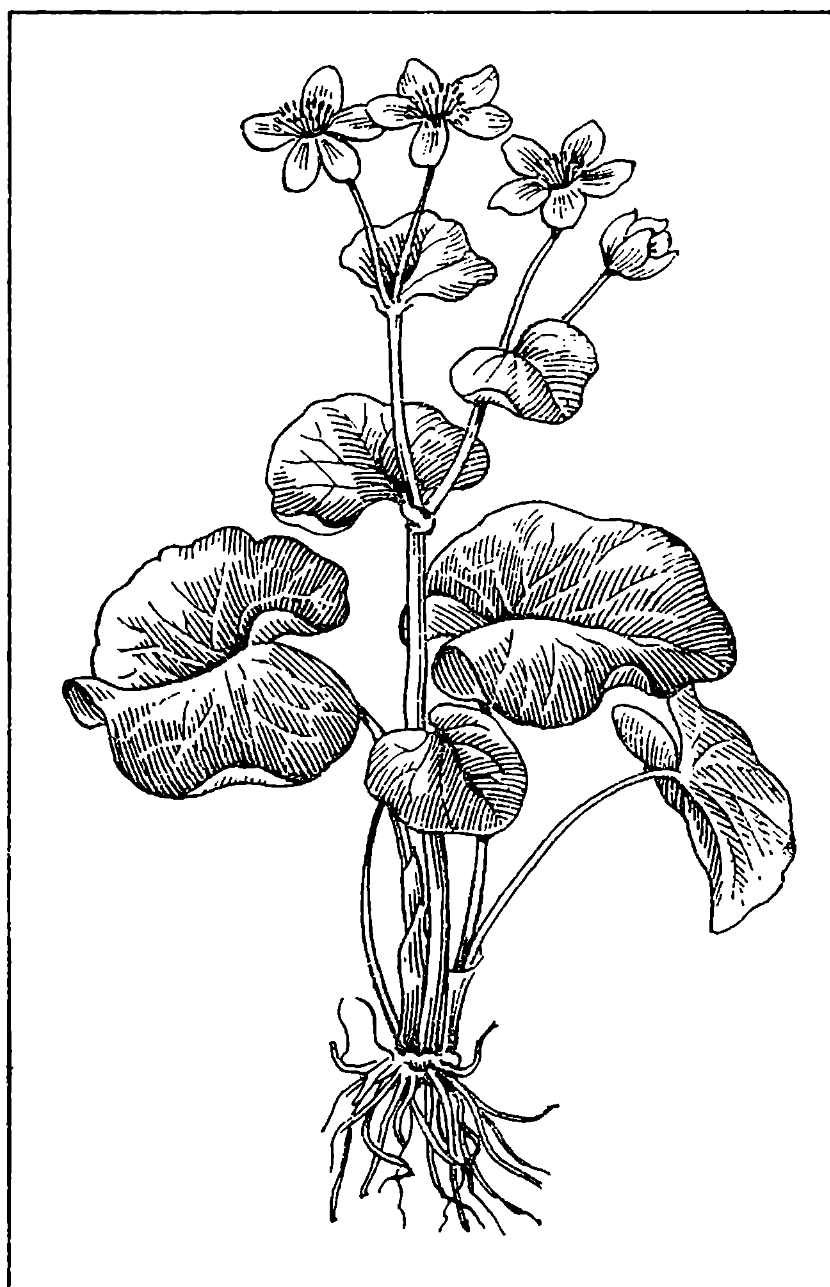
Культивируется в садовых и приусадебных участках. Запасы сырья значительные.

Плоды широко используют в пищу в свежем и переработанном виде. Из них готовят варенье, повидло, компо-

ты, кисели, мармелад, пастилу, начинку для конфет и пирогов, а также соки, морсы, муссы, экстракты, приправы к мясным блюдам, чайно-кофейные суррогаты. Свежие плоды употребляют в пищу после их промораживания, когда они теряют горьковатый привкус. Калина — поздневесенний медонос и пыльценос с медопродуктивностью до 30 кг/га. Отвар ее плодов окрашивает ткани и шерсть в красный, а отвар коры — черно-зеленый цвет.

Сок из плодов калины — пищевой краситель. Семена содержат свыше 25 % жирного масла. Древесина желто-бурая, с белой заболонью. Ее используют для изготовления музыкальных инструментов, мелких изделий.

Калина во время цветения и созревания плодов характеризуется большой декоративностью. Ее используют в парках и садах для создания отдельных групп и живых изгородей.



Калужница болотная. Калюжниця болотна — Caltha palustris L.

Семейство лютиковые — Ranunculaceae.

Народные названия — курослеп; жабник, латач.

Пищевое, медоносное и декоративное растение.

Многолетнее травянистое растение (15—20 см высотой) с мочковатой корневой системой из толстых, шнуровидных корней. Стебель сочный, прямостоячий или приподнимающийся, простой или в верхней части ветвистый, как и листья голый. Листья очередные, темно-зеленые, блестящие, городчатые или городчасто-зубчатые, иногда цельнокрайние. Нижние листья крупные, округло-сердцевидные, длинночерешковые, средние и верхние — более мелкие, короткочерешковые или сидячие, полустеблеобъемлющие с почковидно-сердцевидными пластинками. Прилистники пленчатые, буроватые или при основании зеленые. Цветки крупные (до 5 см в диаметре), расположенные на длинных цветоножках в пазухах прицветных листьев. Они правильные, раздельнолепестные, с простым венчиковидным околоцветником из пяти или многих золотисто-желтых листочков. Тычинок и пестиков много. Плод сборный из пяти листовок. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в июле.

Растение влаголюбивое, теневыносливое. Растет на болотах, заболоченных лугах, в ольшанниках, по берегам рек и водоемов по всей территории республики. Отваренные в соленой воде корни употребляют как приправу к мясным и рыбным блюдам. В пищу используют отваренные и маринованные нераспустившиеся цветочные бутоны — в борщах, соленьях, салатах, а также в виде пюре с томатным соком и чесноком, острой приправы. Из цветков получают желтый краситель для окрашивания холста. Растение ценится и как ранневесенний медонос и пыльценос.

Препараты из свежей надземной части применяют в народной медицине и гомеопатии.

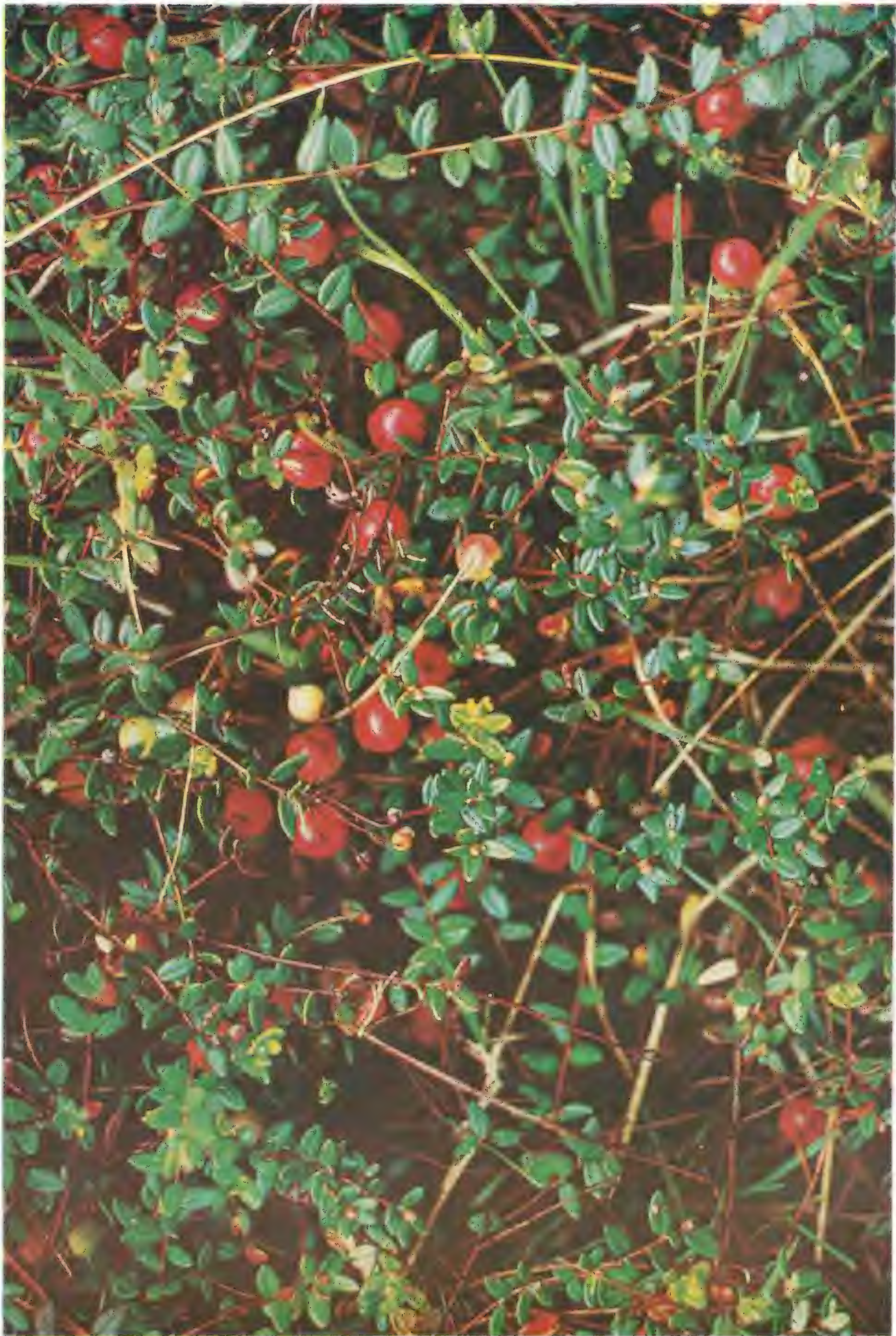
Растение имеет горький и жгучий вкус благодаря содержанию в его листьях глюкозидов, сапонина, дубильных и других веществ. Надземная часть его



Калужница болотная



Клевер луговой



Клюква



Конский каштан обыкновенный



Крушина ольховидная



Крапива двудомная



Ландыш майский



Лапчатка гусиная



Лиственница европейская



Липа сердцелистная



Марь белая



Бобовые травы





Мать-и-мачеха



Медуница узколистная



Можжевельник обыкновенный



Миндаль степной



Мыльнянка лекарственная



Облепиха крушиновидная



Одуванчик лекарственный



Окопник лекарственный



Очиток едкий



Осина



Очиток обыкновенный



Паслен сладко-горький



Паслен черный

ядовита, но только до наступления цветения и плодоношения. После отваривания или маринования она становится безвредной.

Калужница болотная декоративное растение. По берегам рек, водоемов, на влажных лугах она весной с помощью своих крупных многочисленных цветков и ярко-зеленых больших листьев образует золотистые пятна. Поэтому она пригодна для декорирования влажных мест в парках и лесопарках.

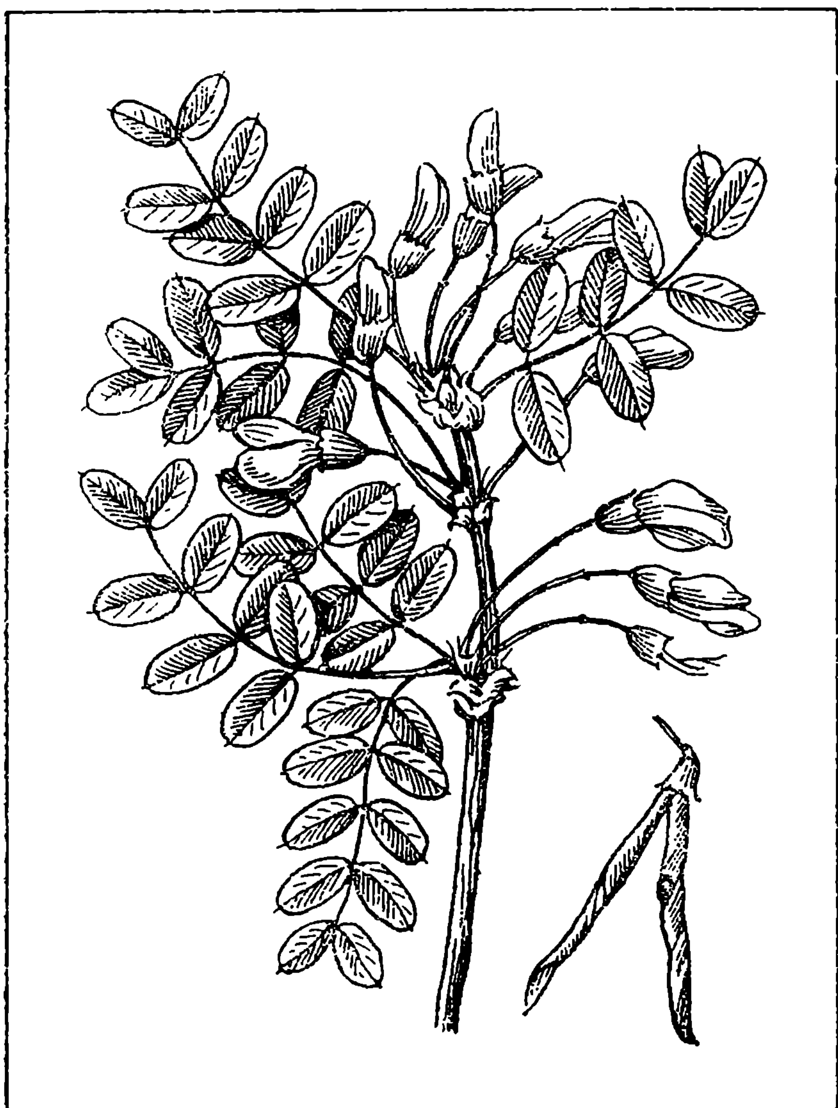
Карагана древовидная, акация желтая. Карагана дерев'яниста, жовта акація — Caragana arborescens Lam.

Семейство бобовые — Fabaceae.

Народные названия — розалія, чипуга жовта.

Медоносное, пищевое, фитомелиоративное и декоративное растение.

Кустарник или деревцо (высотой 2—5 м) с зеленовато-серой корой. Побеги тонкие, мягкие, молодые — прижатоопушенные. Листья (5—8 см длиной) парноперистые, с 4—7 парами листочков, с шиловидными прилистниками. Отдельные листочки продолговатоовальные или эллиптические, с острием на верхушке. Цветки многочисленные, собраны в пучки по 2—6, реже



одиночные. Они с двойным раздельнолепестным околоцветником. Чашечка трубчато-колокольчатая, пушистая, по краю с короткими широкими зубчиками и короткой трубочкой. Венчик мотыльковый, желтый, из пяти свободных лепестков, тычинок — 10, пестик — 1. Плод — боб (3,5—5,5 см длиной), линейно-цилиндрический, голый, с 5—8 серовато-желтыми или буроватыми семенами. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле — августе. Растение морозостойкое, теневыносливое и солевыносливое. Растет в культурах как подлесочная кустарниковая порода. Культивируется в садах, парках по всей Украине, особенно в степной и лесостепной зонах.

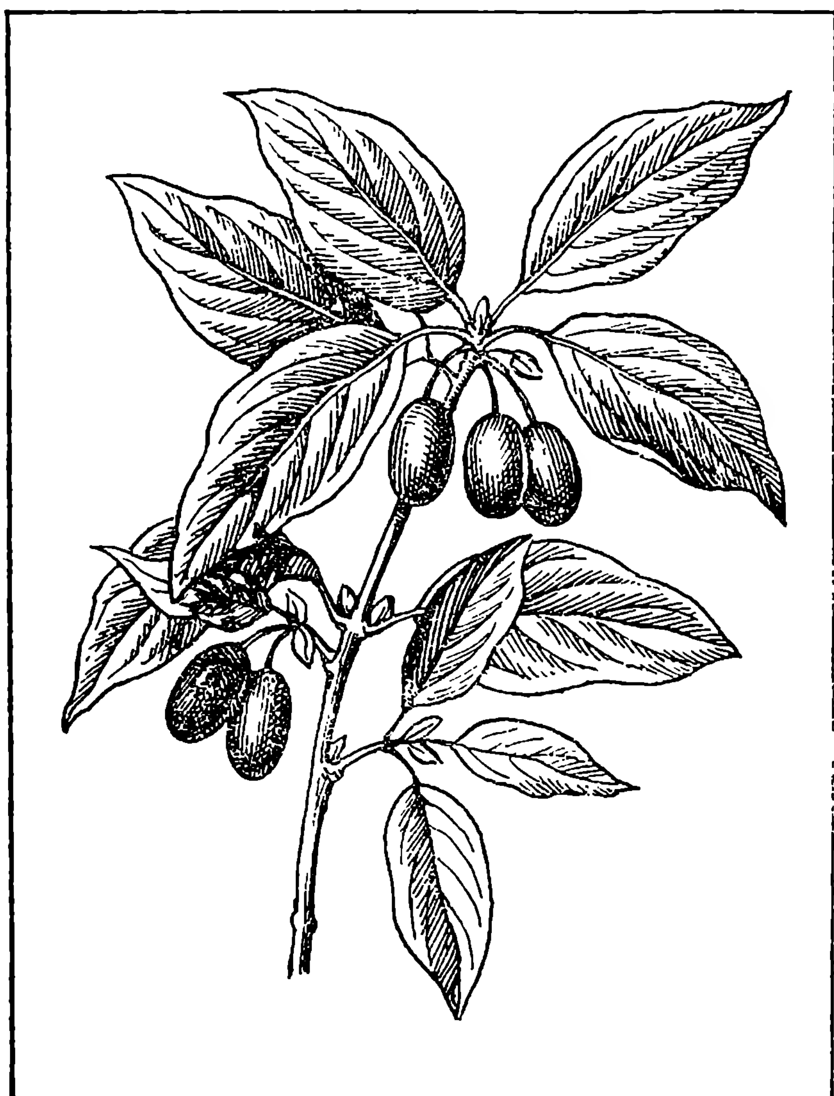
Карагана древовидная — хороший поздневесенний медонос. Во время цветения хорошо посещается пчелами, где они собирают нектар и пыльцу, богатую на витамины. Медопродуктивность составляет до 300 кг/га. Мед прозрачный, светло-желтый, нежный на вкус, без резкого запаха. Он долго не кристаллизуется.

Из квашеных и маринованных полураспустившихся цветочных бутонов готовят салаты, соусы, гарниры. Незрелые плоды в свежем виде используют как зелень для супов и приправ. В семенах содержатся питательные вещества и в частности жирные масла — их хорошо поедают птицы. Древесину употребляют на мелкие поделки и изготовление щитов, корзин. Из листьев получают краситель для окрашивания тканей в синий цвет. Карагана древовидная — ценный фитомелиоративный и почвозащитный кустарник. Ее выращивают в лесных полезащитных полосах, приовражных насаждениях. Она хорошо выносит стрижку и поэтому часто используется для создания живых изгородей, а также озеленения парков, лесопарков.

Препараты из коры и корней применяют в народной медицине. В степных, южных районах республики среди кустарников, по лесным опушкам растет к. кустарниковая (к. кущова) — C. frutex (L.) C. Koch с одиночными цветками и листьями из двух пар листоч-

ков. Она также является медоносным, декоративным и фитомелиоративным растением.

Кизил настоящий. Дерен справжній, кизил — Cornus mas L.
Семейство кизиловые — Cornaceae.
Народные названия — дерн; дерен.
Пищевое, медоносное, техническое и декоративное растение.
Высокий кустарник или небольшое деревцо (2—3 м) с хорошо развитой полушаровидной кроной и серой, трещиноватой корой. Листья (6—10 см длиной) супротивные, продолговато-ланцетные, короткочерешковые, цельнокрайние, ярко-зеленые, прижатоволосистые с характерными дуговидными жилками. Цветки мелкие (до 1 см в диаметре), правильные, золотисто-желтые, собраны по 15—20 в зонтиковидные соцветия. Околоцветник двойной 4 (5)-членный. Чашечка в виде четырех небольших зубчиков, лепестков и тычинок — по 4, пестик — 1 с одним столбиком. Плод — темно-красная (реже розовая, желтая) продолговато-эллиптическая, реже грушевидная костянка (12—20 мм в диаметре) с твердой веретеновидной, почти гладкой косточкой.



Цветет в марте — апреле, до распускания листьев. Плоды созревают в августе — сентябре. Зимо- и засухоустойчивое, долговечное, а также дымоустойчивое растение. Дико растет в горных лесах среди кустарников, на опушках в Крыму, Карпатах, Прикарпатье, западной Лесостепи, Степи, северной части Кировоградской и Николаевской областей. Основные насаждения его встречаются в Кировоградской, Николаевской, Винницкой и Закарпатской областях, где и производят заготовку сырья.

Кизил культивируют в садах, парках, на приусадебных участках. Плоды кисло-сладкие приятного вкуса. Они содержат аскорбиновую кислоту, органические кислоты, дубильные и ароматические вещества. Из них готовят варенье, джем, начинки для конфет, пастилу, повидло, соки, различные безалкогольные напитки. Свежие и высушенные плоды используют для приготовления приправы к мясным блюдам, а из листьев и косточек — чайно-кофейный суррогат.
Растение хороший ранневесенний медонос, с обильным взятком нектара и пыльцы.

Древесина тяжелая, плотная, хорошо полируется. Из нее изготовляют ткацкие челночки, спицы, трости, шомпола и др. В древесине, коре и листьях содержатся дубильные и красильные вещества, окрашивающие кожу (при дублении) и ткани в желтый цвет.
Кизил ценится как фитомелиоративная и почвозащитная порода, а также как декоративное растение парков, садов, лесопарков. Особенно декоративны его пирамидальная, золотистая и серебристо-пятнистая формы. Растение хорошо выносит стрижку, что важно для использования в создании живых изгородей. Препараты из кизила обыкновенного используют в лечебной практике народной медицины и гомеопатии.

Плоды собирают вручную в начале созревания в небольшие корзинки. Досозревают они быстро и хранятся свежими в прохладных помещениях при температуре 0—2 °С. Сушат их на чер-

даках или под навесами. Плоды хорошо сохраняются в замороженном виде или консервированные в сахарном сиропе.

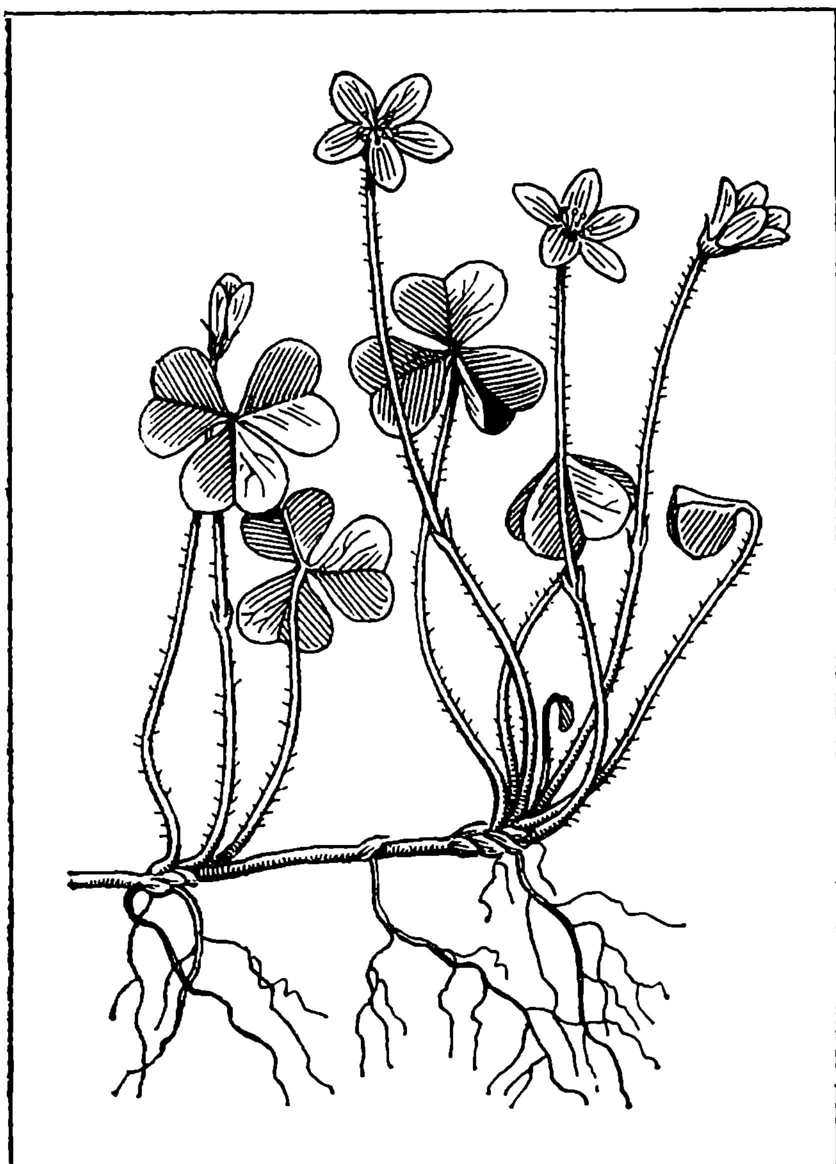
Кислица обычная. Квасениця звичайна — Oxalis acetosella L.

Семейство кисличные — Oxalidaceae.

Народные названия — щавелек; квасенець.

Пищевое, медоносное и декоративное растение.

Многолетнее невысокое (6—12 см) травянистое растение с тонким ветвистым, ползучим корневищем, покрытым мясистыми чешуйками, безлистными цветочными побегами и пучками длинночерешковых, тройчатых листьев; отдельные листочки широкообратнояйцевидные, на ночь они складываются и опускаются вниз. Надземные облиственные стебли отсутствуют. Цветки правильные, с двойным раздельнолепестным околоцветником, на длинных цветоносах, превышающих листья. Чашечка 5-листная, венчик из 5 лепестков, белый (с белыми или розовыми жилками), редко розовый с желтыми пятнами при основании. Тычинок — 10, пестик — 1, с пятью столбиками. Плод — светло-белая, голая, морщинистая коробочка, растрескивающаяся пятью щелями. Цветет в мае — июне. Плоды созревают в августе.



Растение теневыносливое. Растет в лиственных, реже смешанных лесах Полесья и Лесостепи Украины; нередко образует заросли. Заготовки возможны в небольших количествах. Растение содержит каротин, аскорбиновую, яблочную и другие органические кислоты, придающие его надземной части приятный кисловатый вкус. В пищу употребляют листья кислицы; их добавляют как приправу в салаты, первые и вторые блюда. При растирании с сахаром они дают приятный, освежающий витаминный напиток. Порошок из сухих листьев добавлют к крупяным супам для придания кисловатого вкуса. Заготовленные впрок листья сохраняют свежими в холодильнике или приготовленные в виде пюре, засоленные или засахаренные, могут долго сохраняться. Кислица — медоносное растение с незначительным медосбором. Щавелевокислый кальций, имеющийся в листьях, можно применять в текстильной промышленности для окраски шерсти и как восстановитель при ситцепечатании.

Надземную часть используют в лечебной практике народной медицины.

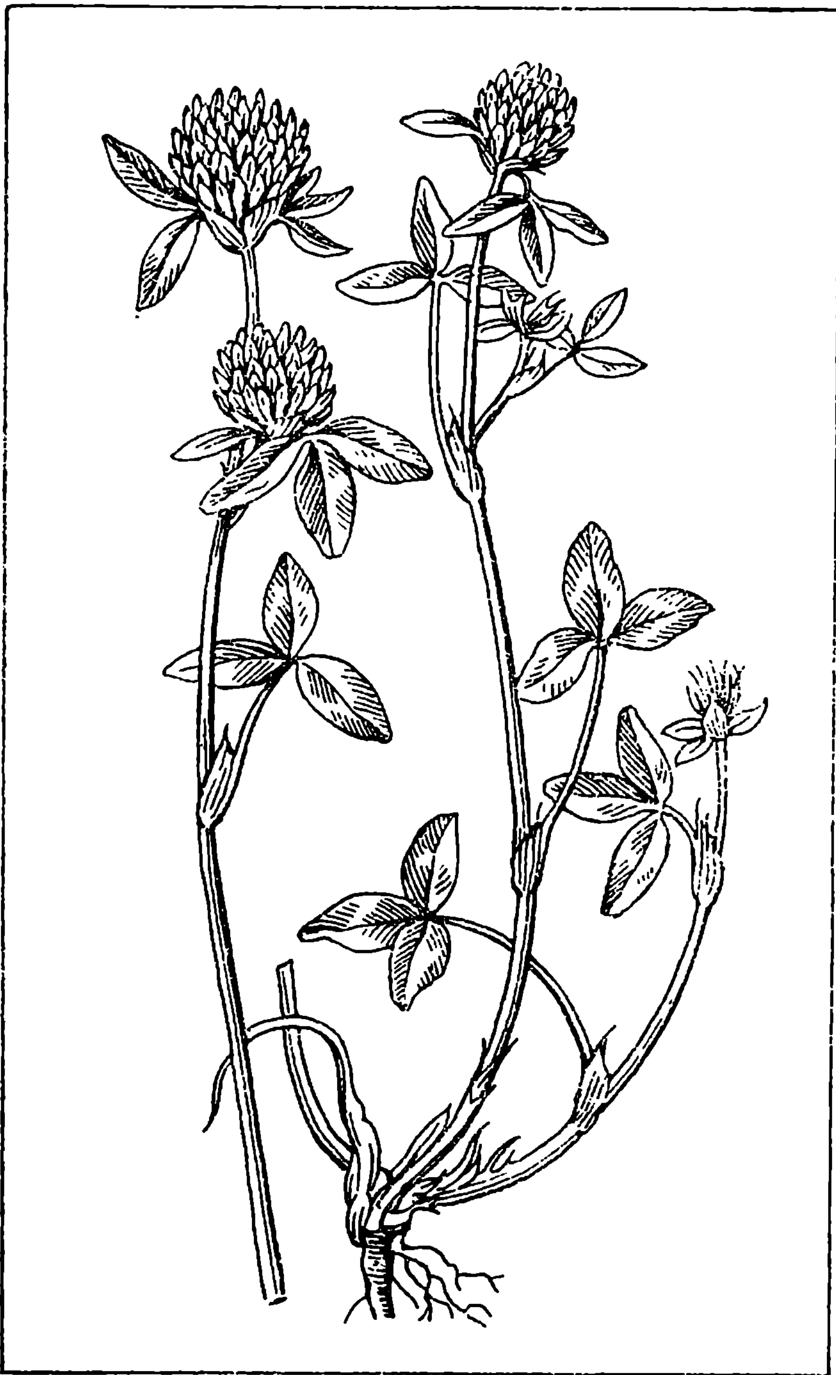
Кислица обыкновенная — нежное, красивое растение. Ее можно выращивать как декоративное растение в тенистых местах парков, лесопарков. В смешанных и лиственных лесах, у дорог, жилья, на сорных местах часто встречается к. прямая (к. прямостояча) — O. stricta L. с облиственными стеблями и желтыми цветками. Практическое значение ее такое же, как и к. обыкновенной.

Клевер луговой. Конюшина лучна — Trifolium pratense L.

Семейство бобовые — Fabaceae.

Народные названия — дятловик, жеребец; валашок, в'язіль, команиця.

Пищевое, медоносное и кормовое растение.



Многолетнее травянистое кустистое растение (20—60 см высотой), с приподнимающимися ветвистыми, как и листья, немногоопушенными побегами. Листья очередные, тройчатые, с прилистниками сросшимися с черешками и часто с белым пятном; отдельные листочки широкояйцевидные или продолговатые, мелкозубчатые. Цветки мелкие, розовые, красные, реже бледно-пурпуровые с двойным, раздельнолепестным 5-членным околоцветником, собранные на верхушке побегов в соцветения — головки. Чашечка колокольчато-трубчатая, венчик мотыльковый.

Тычинок — 10, пестик — 1. Плод — мелкий, кожистый, односемянный нераскрывающийся боб. Цветет в июне — сентябре, плоды созревают в августе — сентябре.

Растение светолюбивое. Растет на лугах, лесных полянах и опушках смешанных лесов почти по всей территории УССР. Культивируется на больших площадях в республике. Одно из наиболее ценных кормовых растений. Его используют на зеленый корм, сено, сенаж, силос. Клевер сидеральная культура, обогащающая почву азотом. На корнях его накапливается до 150 кг азота (за вегетационный перид).

Листья и нераспустившиеся цветочные головки содержат каротин, аскорбиновую кислоту, витамины Р, Е, эфирные масла и другие биологически активные вещества. Из молодых листьев клевера можно готовить салаты или заправлять зеленые щи, ботвинью. Сухие растертые листья используют в производстве зеленых сыров, для приготовления соусов, а также витаминных концентратов. Молодые нераспустившиеся цветочные головки квасят, маринуют, сушат или заправляют супы и добавляют к салатам. Клевер луговой является хорошим медоносным и пыльценосным растением. Медопродуктивность составляет до 80—100 кг/га. Мед из цветков высшего качества. Он красновато-желтый, слабо засахаривается. Препараты используют в лечебной практике народной медицины и гомеопатии.

На территории республики произрастает и ряд других видов клевера. К ним относятся к. ползучий (к. повзуча) — T. repens L., к. гибридный (к. гібридна) — T. hybridum L., к. средний (к. середня) — T. medium L. и др. Клевер гибридный культивируется во многих районах республики. Он ценится как кормовое и медоносное растение. Его используют как сидеральную и декоративную культуру.

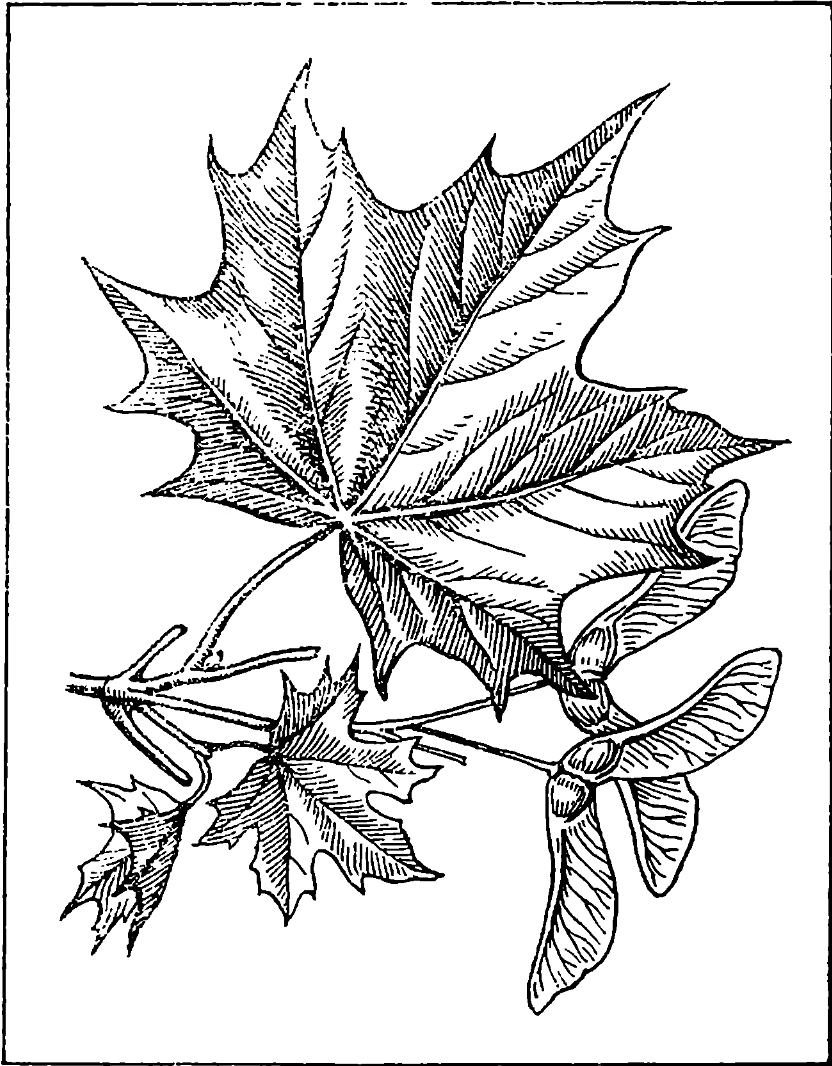
Клен остролистый. Клен звичайний — Acer platanoides L.

Семейство кленовые — Aceraceae.

Народные названия — клинина; клен білий, клен великий, клиниця.

Медоносное, пищевое, техническое и декоративное растение.

Высокое, стройное дерево (25—30 м) с густой, развесистой кроной и колонообразным стволом, с темно-серой, трещиноватой корой. Листья (5—15 см длиной) 5—7-пальчато-лопастные, тонкие, голые, с обеих сторон зеленые; лопасти их с 1—3 крупными зубцами, выемки между лопастями закруглен-



ные. Цветки правильные, мелкие, обоеполые, собранные в прямостоячие, щитковидные соцветия. Они с двойным 5-членным околоцветником, зеленовато-желтые; тычинок 8—10, пестик 1 с двумя столбиками. Плод — двукрылатка (8—10 см длиной), бледно-зеленая, крылья ее расходятся под острым углом. Цветет в апреле — мае, до полного распускания листьев. Плоды созревают в сентябре — октябре. Растение теневыносливое, морозостойкое. Растет в лиственных и смешанных лесах почти по всей территории Украины. Культивируется в парках, лесопарках. Запасы сырья значительные.

Клен остролистный высокопродуктивный ранневесенний медонос, хорошее пыльценосное растение. Медопродуктивность его составляет свыше 200 кг/га. Мед хорошего качества, светлый, душистый, приятный на вкус. Весной из клена путем подсочки получают кленовый сок. Он приятен на вкус, его пьют свежим, а также употребляют для изготовления кваса и других безалкогольных напитков. Путем выпаровывания кленового сока можно получать кленовый сахар. Древесина плотная, крепкая, твердая, красновато-желтоватого цвета. Ее легко обрабатывать и полировать. Она высоко ценится в мебельной промышленности, авиа- и машиностроении; из нее делают музыкальные инструменты, фанеру, различные токарные и столярные изделия.

Кленовые дрова хорошо горят, выделяют много тепла и угля, а пепел их содержит значительное количество поташа. Листья и кору используют в качестве красителя для окрашивания тканей в желтый цвет, а с железным купоросом — в черный. Листья и плоды содержат много протеина. Их хорошо поедают крупный рогатый скот, козы и свиньи. Растение широко используют в зеленом строительстве для создания массивов, отдельных групп, аллей, уличных насаждений, придорожных полос. Он имеет агромелиоративное значение и включен в ассортимент древесных пород защитных и полезащитных насаждений. Молодые листья его используют в народной медицине в лечебных целях.

Кроме остролистного, в насаждениях лесов республики, парках, лесопарках, полезащитных полосах растут к. полевой (к. польовий) — A. campestre L., к. татарский (к. татарський) — A. tataricum L., к. ложноплатановый (явір) — A. pseudoplatanus L. Все они являются хорошими медоносными, техническими и декоративными растениями.

Клюква болотная. Журавлина болотна — Oxycoccus palustris Pers.

Семейство брусничные — Vacciniaceae.
Народные названия — журавлинник, багновиця, журавлина.

Пищевое, также лекарственное растение.

Небольшой (15—30 см высотой) вечнозеленый, стелющийся кустарничек с нитевидными побегами. Побеги темно-бурые с приподнимающимися, голыми цветоносными веточками. Листья небольшие (8—12 мм длиной), очередные, кожистые, продолговато-яйцевидные, короткочерешковые, с верхней стороны темно-зеленые, блестящие, с нижней — сизоватые, почти белые от воскового налета и с выдающейся срединной жилкой. Цветки маленькие, розовые или светло-пурпуровые, поника-



ющие, на длинных опушенных цветоножках, расположенных по 1—4 на верхушках побегов; они имеют двойной, раздельнолепестный 4-членный околоцветник, тычинок — 8, пестик — 1. Плод — шаровидная, многосемянная, темно-красная, сочная, зимующая ягода. Цветет в мае — июне, плоды созревают в сентябре. Растение влаго- и светолюбивое. Растет на сфагновых болотах, в заболоченных сосновых и смешанных лесах на Полесье, в Лесостепи, изредка в Карпатах и Прикарпатье. Районы возможных заготовок — Волынская, Ровенская, Житомирская, Черниговская области. На Украине имеются значительные площади с естественным произрастанием клюквы; однако, в связи с осушением лесных болот и неправильным сбором ягод, растение нуждается в бережливом отношении, охране и проведении мероприятий по возобновлению клюквенников. Искусственное разведение клюквы на выработанных торфянниках дает значительный экономический эффект. Клюква высоко ценится как пищевое растение. В ней содержится большое количество органических кислот (яблочной, хинной, бензойной), сахаров, пектиновых, дубильных и других веществ. Ягоды употребляют свежими и консервированными. Их используют для приготовления варенья, желе, киселей, компотов, мармелада, начинок, конфет, а также соков, сиропов и других безалкогольных напитков, имеющих большое тонизирующее значение. Весьма ценным является изготовление клюквенного экстракта, а также пищевого красителя. Плоды клюквы применяют при квашении капусты и мочении яблок. Ягоды ее покрыты восковым налетом, который противодействует их загниванию. В связи с наличием в них бензойной кислоты, они могут сохраняться на протяжении длительного времени в свежем виде.

Ягоды используют в лечебной практике научной и народной медицины.

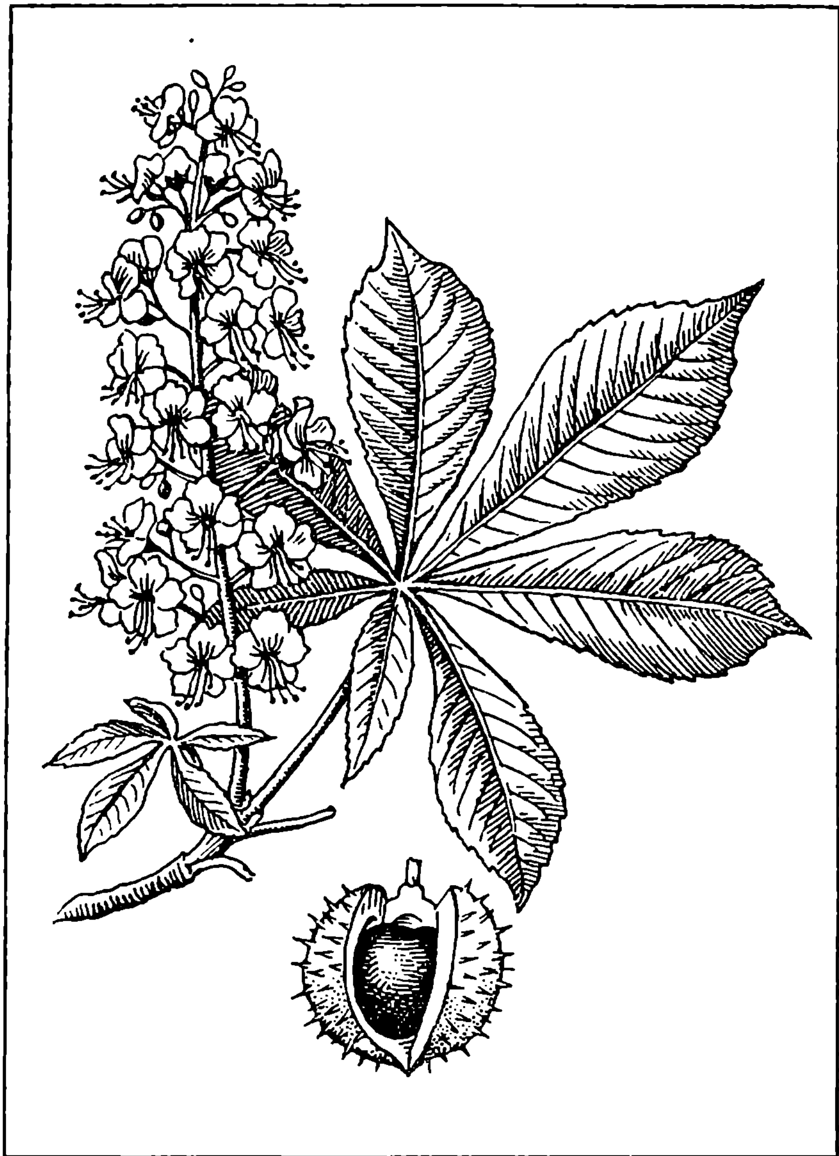
Заготовляют ягоды с наступлением первых заморозков, до образования снежного покрова. Собирают вручную или с помощью специальных совков.

Потом ягоды сортируют, очищают от примесей, бережно складывают в корзинки. Сохраняют свежими при температуре 0 °С, а при отсутствии холодных помещений пересыпают в бочки и заливают водой; при этом пищевые качества их почти не изменяются. На Полесье и Лесостепи произрастает к. мелкоплодная (ж. дрібноплода) — O. microcarpus Turcz. ex Rupr. Растение редкое, плоды ее собирать не следует. Оно подлежит охране.

Конский каштан обыкновенный. Гіркокаштан звичайний — Aesculus hippocastanum L.

Семейство конскокаштановые — Hippocastanaceae.

Народные названия — каштан дикий; гіркокаштан звичайний, каштан білий. Медоносное, техническое, декоративное, а также лекарственное растение. Красивое, высокое дерево (до 30 м) с округлой, густой кроной и толстым стволом, с темно-бурой, трещиноватой корой. Почки очень крупные, покрыты клейкими чешуйками. Листья супротивные, пальчато-сложные, длинночерешковые, с 5—7 сидячими крупными листочками. Листочки обратно-яйцевидные,



пильчато-зубчатые, сидячие. Молодые листья густо покрыты рыжеватыми волосками, позднее исчезающими. Цветки неправильные, с двойным околоцветником, собранные в прямостоячие пирамидальные, крупные (до 30 см длиной) соцветия, имеющие вид канделябров. Чашечка колокольчатая, мохнатая. Лепестков — 5, бело-розовые, с оранжево-желтыми пятнышками у основания, по краю бахромчатые. Пестик — 1, тычинок — 7, выступающих из венчика. В одном соцветии встречаются как обоеполые, так и тычиночные или пестичные цветки. Плод — крупная шаровидная, темно-зеленая коробочка с крючковатыми шипами; содержит 1, реже 2—3 больших семян. Они круглой формы, сплюснутые, с блестящей темно-коричневой кожурой и большим серым округлым пятном у основания. Цветет в мае, плоды созревают в сентябре — октябре. Культивируется, как весьма декоративное растение, почти по всей территории УССР, особенно в лесостепной и степной зонах.

Конский каштан — ранневесенний медонос. Во время цветения дает обильный взяток нектара и пыльцы, а до цветения — клей. Мед жидкий, прозрачный, обычно бесцветный, но бывает слегка желтый, легко кристаллизуется. Из семян получают высококачественный крахмал, спирт, жиры. В оболочках плодов содержатся дубильные вещества и красители. Древесина мягкая, легкая, легко полируется, окрашивается прозрачными красками. Ценится при производстве красивой фанеры и резном деле. Препараты из листьев и семян применяют в медицине, парфюмерии и гомеопатии. Плоды охотно поедают свиньи, овцы, коровы и лошади.

Ценится как теневыносливая, декоративная порода в садово-парковом строительстве, используется для украшения бульваров, парков, площадей и улиц. Имеет ряд декоративных форм и в частности с махровыми цветками. Размножается посевом семян или саженцами.

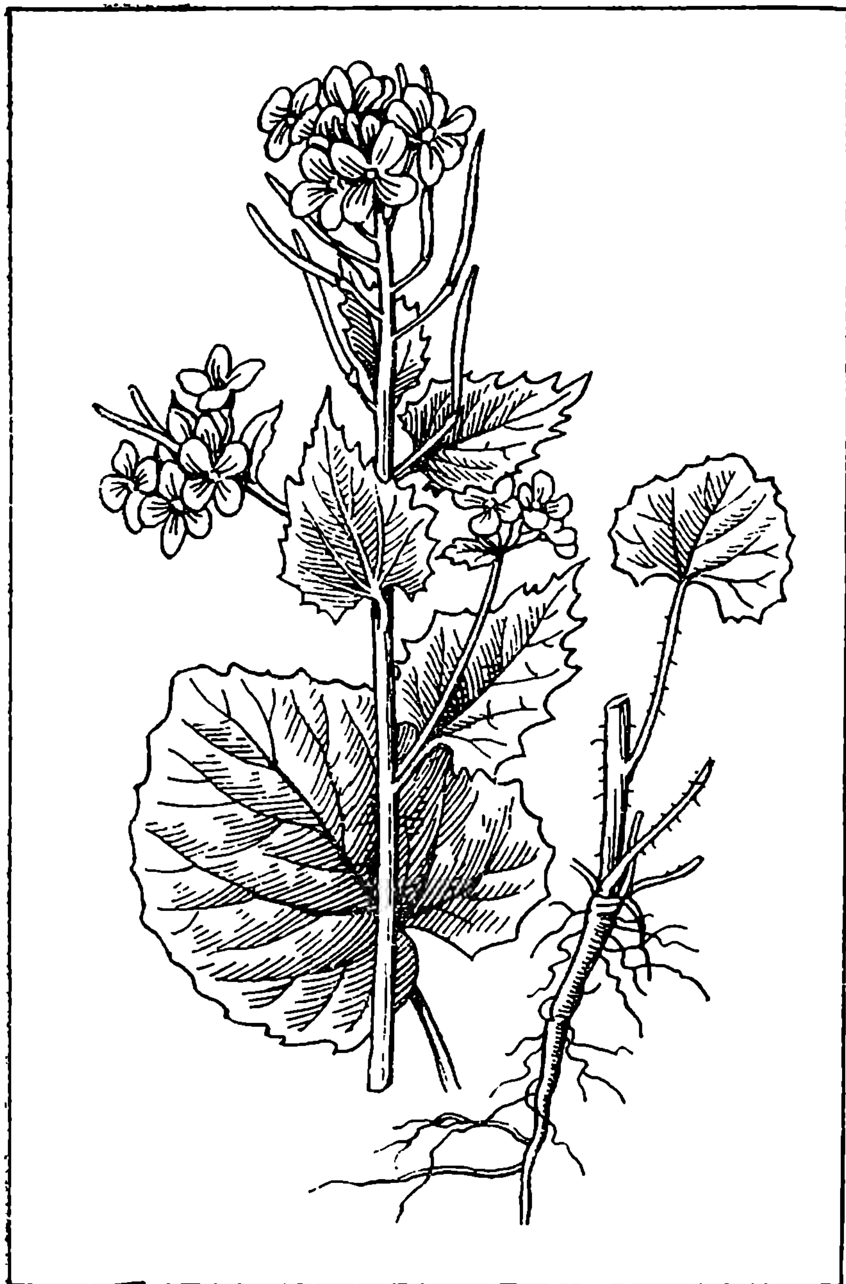
Конский чеснок. Кінський часник — Alliaria petiolata (Bieb.) Cavara et Grande.

Семейство крестоцветные — Brassicaceae.

Народные названия — чесночная трава; хрінок, часночний.

Пищевое и лекарственное растение.

Двулетнее травянистое растение (25—100 см высотой) со стержневым корнем и прямостоячим, цилиндрическим, в верхней части ветвистым, облиственным стеблем. Стебель, как и листья, голый, с сизым налетом, только в нижней части мохнатоволосистый. Листья цельные, прикорневые — на длинных черешках, почковидные, выемчато-зубчатые, средние — яйцевидно-сердцевидные, верхние — яйцевидно-треугольные, с короткими черешками, острозубчатые. Цветки белые, правильные, с двойным, раздельнолепестным 4-членным околоцветником, собранные в верхушечное, кистевидное соцветие. Тычинок — 6, пестик — 1. Плоды почти 4-гранные, отстоящие, голые, на коротких толстых плодоножках, многосемянные стручки. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в июле. Растение теневыносливое, с чесночным запахом. Растет в лиственных, реже смешанных



лесах, среди кустарников по всей территории Украины.

В надземной части содержится значительное количество витамина С и провитамина А, также глюкозид синегрин, обусловливающий специфический чесночный запах. Используют в пищу для приготовления витаминизированного салата и как пряность вместо чеснока. Растение ядовито для животных, особенно плоды и семена. Молоко коров и коз после употребления чеснока приобретает едкий привкус и чесночный запах. Препараты из стеблей и листьев используют в народной медицине. Намоченные и растертые семена заменяют горчичники.

Костяника каменистая. Костяниця — Rubus saxatilis L.

Семейство розовые — Rosaceae.

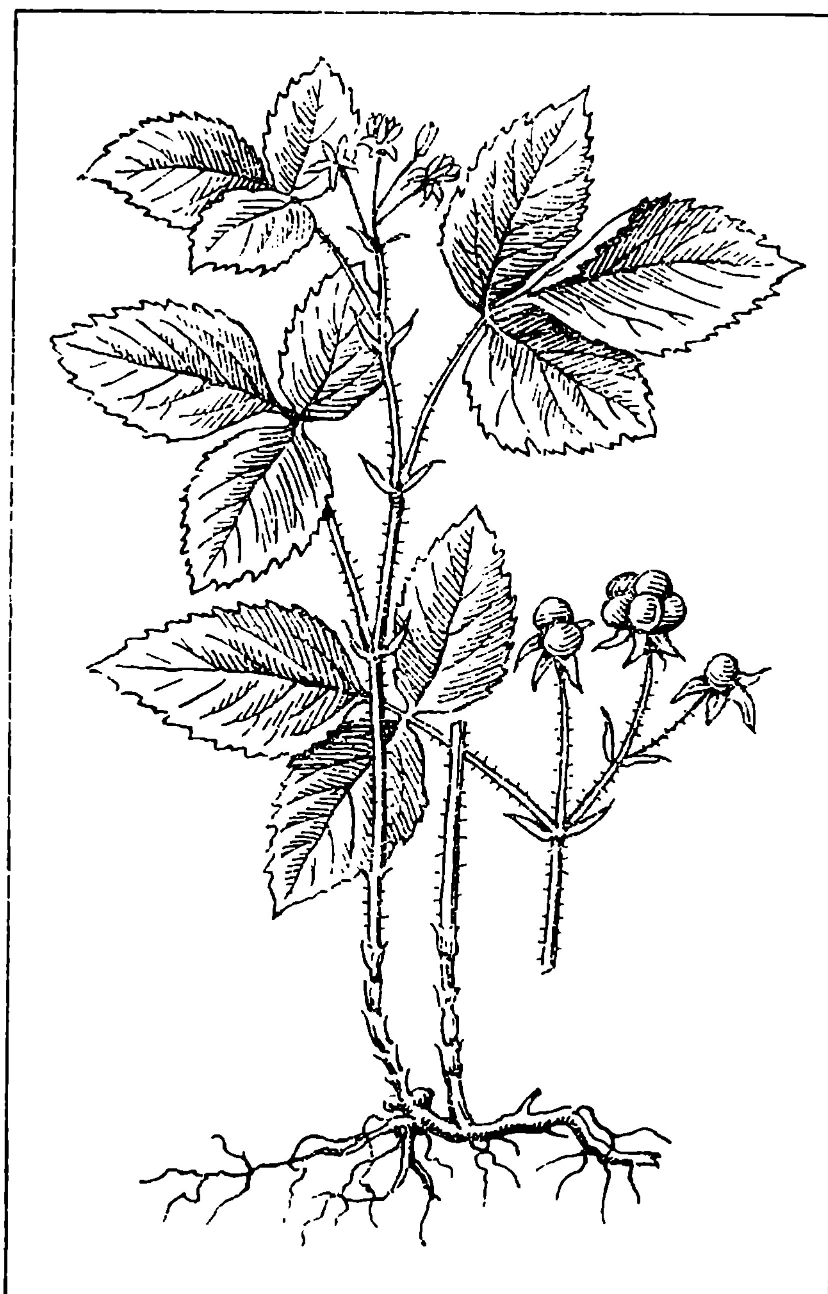
Народные названия — каменка; кам'яниця, ожина-костянка.

Пищевое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (15—35 см высотой) с хорошо развитым ползучим корневищем, от которого отходят прямостоячие цветоносные и стелющиеся вегетативные побеги.

Стебли и черешки листьев с тонкими, прямыми шипиками и отогнутыми волосками. Листья большие, очередные, с прилистниками, длинночерешковые, тройчатые; отдельные листочки их яйцевидно-ромбические, по краю надрезанно-зубчатые. Цветки правильные, с раздельнолепестным 5-членным двойным околоцветником, собранные по 3—10 в зонтиковидные или кистевидные соцветия. Чашелистики, остающиеся при плодах, отогнутые вниз; лепестки белые (6—7 мм длиной). Плод — сложная костянка, состоит из 1—6 ярко-красных, довольно крупных плодиков, слегка соединенных друг с другом, с крупными, морщинистыми косточками. Теневыносливое, морозостойкое растение; реагирует на изменение погодных условий. Листья к дождю распрямляются, к жаре — скручиваются в трубочку.

Растет в хвойных и смешанных лесах в лесных, реже лесостепных районах



и Карпатах. Запасы сырья незначительные. Районы возможных заготовок — Закарпатская, Черновицкая, Житомирская, Киевская, Сумская, Винницкая, Черкасская области. В плодах костяники содержатся углеводы, органические кислоты, пектиновые и дубильные вещества, много аскорбиновой кислоты, что и обусловливает их пищевое использование. Плоды сочные, кисло-сладкие, приятные и нежные на вкус, напоминающие вкус гранат, их едят свежими и сушеными. Из них готовят варенье, кисели, компоты, джем, желе, а также квас, соки, сиропы, безалкогольные напитки. Ягоды можно заготовлять на зиму засыпая сахаром, а также высушивая, стерилизуя или замораживая. Размолотые семена, отделенные от мякоти — хорошая приправа к мясным блюдам.

Растение используют как лекарственное в народной медицине. Ягоды охотно поедают лесные птицы. Плоды собирают вручную в сухую погоду, складывая их в небольшие корзинки. После сортировки, удаления посторонних примесей ягоды сушат в печах или сушилках при температуре 45—55 °С. Костянка размножается вегетативно, ползучими побегами. Растение перспективно для ввода в культуру.



Крапива двудомная. Кропива дводомна — Urtica dioica L.

Семейство крапивные — Urticaceae.

Народные названия — жигалка; кропива велика, кропива жалюча.

Пищевое, кормовое, техническое, а также лекарственное растение.

Высокое (до 60—200 см) многолетнее травянистое двудомное растение с ползучим деревянистым, ветвистым корневищем. Стебель прямой, неветвистый, 4-гранный, как и листья, со жгучими и простыми волосками. Листья супротивные, длинночерешковые, яйцевидно-ланцетные, крупно-зубчатые, при основании сердцевидные. Цветки однополые, мелкие, правильные зеленые, с простым 4-раздельным околоцветником, собранные в ветвистые, прерывистые, колосовидные, пазушные соцветия. Тычинок — 4, пестик — 1. Плод — широко-овальная или яйцевидная, желтовато-серая семянка. Цветет в июне — сентябре. Плоды созревают в июле — августе. Растение теневыносливое. Растет в тенистых, влажных лиственных лесах, ольшанниках, на вырубках, гарях, пустырях, вблизи жилья, вдоль дорог по всей территории Украины.

Запасы сырья очень большие. Заготовки возможны во всех областях республики.

В крапиве двудомной содержится большое количество витаминов, белков, углеводов, минеральных и других веществ. Ее используют в пищу в свежем и квашенном виде. Из молодых свежих или сваренных и протертых листьев и стеблей готовят супы, рассольники, борщи, салаты, икру, приправы и соусы к мясным блюдам, добавляют к картофельному пюре. Из листьев крапивы готовят краситель для пищевой и парфюмерной промышленности.

Растение ценится как кормовое растение, особенно для свиней и домашней

птицы. Летом скармливают свежую, зимой — высушенную, в смеси с соломой. Особенно рекомендуют ее добавлять в корм молочным коровам. Примесь плодов крапивы к корму повышает яйценоскость кур, а также способствует более быстрому росту телят и цыплят. Лубяные волокна стеблей длинные, прочные. Их используют для изготовления грубых тканей, мешковины.

Крапива красильное растение; из корневища получают краситель для окрашивания тканей и шерсти в желтый, а из листьев — в зеленый цвет. Надземная масса — хорошее сырье для производства бумаги и картона. Препараты из травы используют в научной, народной медицине и гомеопатии.

Листья заготовляют весной или в начале лета, срывая их руками (в рукавицах) или скашивая косой. Сушат их на чердаках или под навесами. Не следует сушить листья на солнце, так как при этом они обесцвечиваются и теряют свои полезные свойства. Крапиву можно квасить. На сорных местах почти по всей территории республики часто встречается к. жгучая (к. жалка) — U. urens L. Она имеет такое же практическое значение, как и к. двудомная.

Крушина ольховидная, крушина ломкая. Крушина ламка — Frangula alnus Mill.

Семейство крушиновые — Rhamnaceae.

Народные названия — болдан, собачник; крух, німина.

Медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Большой раскидистый кустарник или деревцо (1—3 м высотой) с гладкой, почти черной корой. Ветви тонкие, однолетние, красновато-коричневые, усеянные белыми чечевичками. Листья (до 8 см длиной) очередные, эллиптические или яйцевидные, короткочерешковые, цельнокрайние, по обеим сторонам средней жилки с 6—8 косыми, параллельными боковыми жилками. Цветки мелкие, обоеполые, с двойным 5-членным околоцветником, собраны по 5—7 в пазушных полузонтиках. Лепестки белые, снаружи зеленоватые. Тычинок — 5,



пестик — 1 с одним столбиком. Плод — шаровидная, сочная костянка (8—10 мм длиной), сначала красноватая, позже — фиолетово-черная, с 2—3 семенами. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле — августе. Растение теневыносливое. Растет в хвойных, смешанных и лиственных лесах, среди кустарников, по берегам рек, водоемов, на влажных лугах по всей территории УССР, в Степи — изредка в долинах рек. Запасы сырья значительные. Районы возможных заготовок — Волынская, Ровенская, Житомирская, Киевская, Черниговская, Сумская, Тернопольская, Львовская, Ивано-Франковская, Черновицкая, Закарпатская области, северная часть Полтавской, Хмельницкой и Харьковской областей.

Крушина ольховидная хороший медонос. Медопродуктивность составляет до 25 кг/га. Пчелы охотно посещают во время цветения и собирают много нектара и пыльцы. Мед ароматный, крупнозернистый. Семена содержат жирные масла. Плоды ядовиты и при поедании вызывают отравление. Древесина, ко-

ра и незрелые плоды окрашивают ткани в желтый, коричневый и черный цвет, зрелые плоды — в зеленый и фиолетовый. Древесина мягкая, пригодна для мелких поделок, изготовления декоративной фанеры, сапожных колодок и других столярно-токарных изделий. Из древесины и коры можно получить высококачественный беззольный уголь, пригодный для рисования, изготовления охотничьего пороха и фейерверков.

Ветви пригодны для грубого плетения. Растение ценится как декоративный кустарник в садово-парковом строительстве и в частности для создания живых изгородей. Кору широко используют в лечебной практике научной, народной медицины, а также гомеопатии.

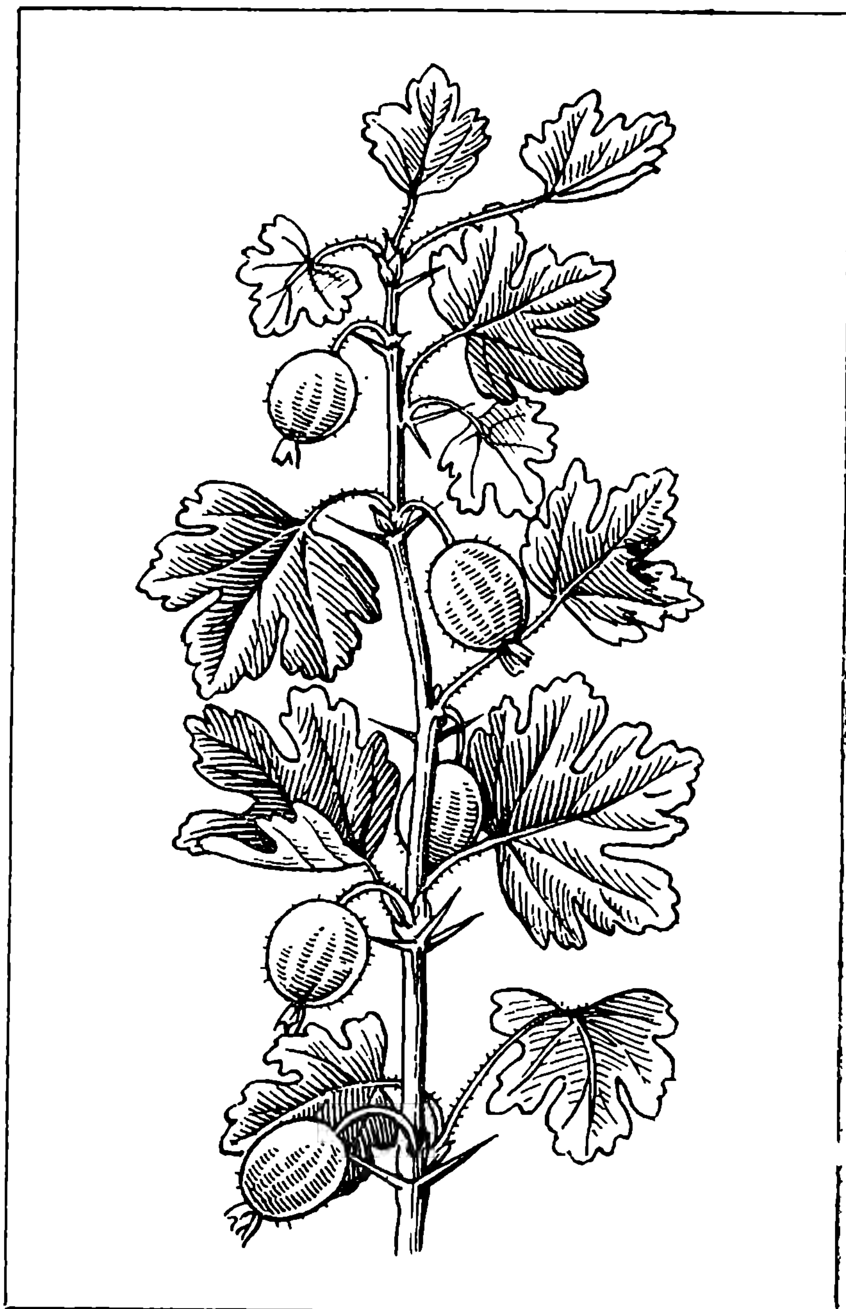
Кору заготовляют весной до появления листьев. Для сбора ее на стволах и ветках ножами делают кольцевые надрезы (на расстоянии 10—50 см друг от друга), которые затем соединяют продольными и трубочками снимают кору. Ее сушат под навесами или на чердаках.

Крыжовник отклоненный. Агрус відхилений — Grossularia reclinata (L.) Mill. *Семейство крыжовниковые* — Grossulariaceae.

Народные названия — агрус, веприна; гергечник, оприни.

Пищевое, медоносное растение.

Невысокий куст (60—100 см) с простыми или трехраздельными шипами при основании листьев. Листья округлые (2—5 см длиной), 3—5-лопастные, короткочерешковые, собраны пучками на коротких боковых веточках. Цветки зеленоватые, красноватые или пурпуровые, собраны в кистевидные соцветия. Чашечка колокольчатая, окрашенная, чашелистики отогнутые вниз, лепестки 2-раздельные, вдвое короче чашелистиков; тычинок — 5, пестик — 1. Плод — шаровидная или широкоэллиптическая, зеленая, желтая или красная ягода, с многочисленными семенами. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в июле. Растение светолюбивое, морозостойкое. В диком виде



растет в лиственных, смешанных лесах среди кустарников в Карпатах, Прикарпатье, на Полесье, изредка в северной части Лесостепи. Является родоначальником множества культурных сортов крыжовника, широко культивируемого в республике. Заготовляют плоды в местах культивирования и на природных местопроизрастаниях.

Крыжовник — ценный плодово-ягодный кустарник. Плоды содержат каротин, сахара, органические кислоты (лимонная, яблочная, винная и др.), витамины, дубильные, ароматические вещества, различные микроэлементы. Их широко используют для приготовления различных высококачественных диетических и детских блюд. Плоды употребляют в свежем, сушеном, консервированном, замороженном виде, измельченные засыпают сахаром. Зрелые ягоды едят свежими; из недозрелых — варят варенье, кисели, компоты, желе, начинку для конфет, мармелад, различные безалкогольные и освежающие напитки.

Растение медоносное с обильным нектаром и пыльцой. При средних погод-

ных условиях медопродуктивность составляет до 65—70 кг/га. Ягоды используют в лечебной практике народной медицины.

Ягоды собирают в начале созревания или спелыми, не допуская к перезреванию, ибо тогда они легко осыпаются. Собирают вручную, удаляя листья и мелкие веточки, складывают в небольшие корзинки, хорошо переносят транспортировку. Сушат на солнце или в печах, сушилках при температуре 35—40 °С.

Размножается отводками, делением кустов, а также семенами.

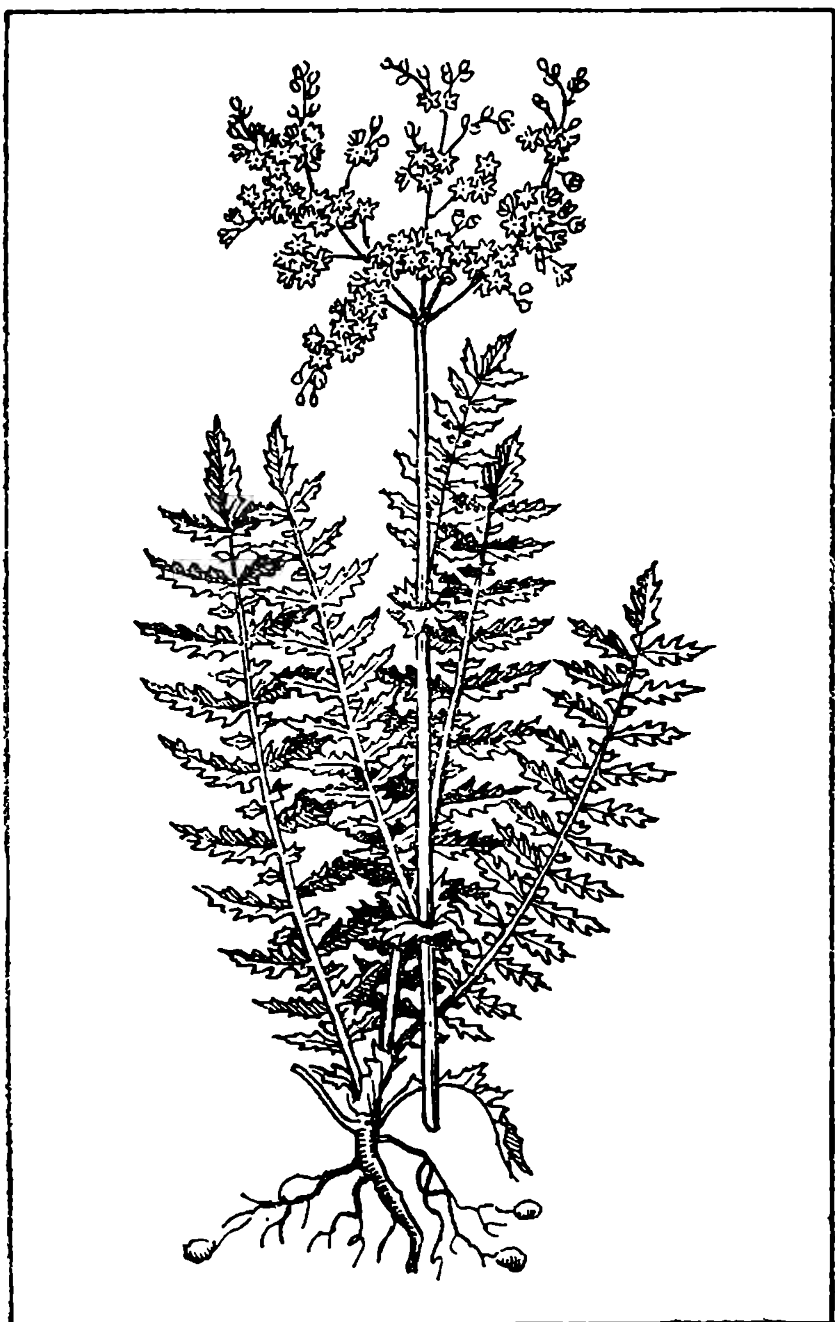
Лабазник обыкновенный. Гадючник звичайний — Filipendula vulgaris Moench.

Семейство розоцветные — Rosaceae.

Народные названия — смужник; воронець, гірчак.

Пищевое, медоносное, декоративное и лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (30—80 см высотой) с тонким корневищем и веретеновидными или почти



шаровидными утолщениями в виде шишек. Стебли одиночные, прямостоячие, облиственные. Прикорневые листья образуют розетки; они прерывисто-перисторассеченные, с 20 парами боковых листочков. Отдельные листочки удлиненные, глубоконадрезанные или зубчатые. Стеблевые листья очередные, немногочисленные, с большими, сросшимися с черешками прилистниками. Цветки мелкие, белые или розовые, с 6-членным двойным, раздельнолепестным околоцветником, собранные в верхушечную многоцветковую щитковидную метелку. Тычинок много, пестиков 5—15. Плод — сложная листовка. Цветет в июне — июле; плоды созревают в июле — августе. Светолюбивое растение. Растет на лесных полянах, склонах, опушках, среди кустарников по всей территории Украины.

В надземной части растения и особенно в листьях содержится каротин, танниды и аскорбиновая кислота, а в корневищах — большое количество крахмала. Корневища имеют приятный вкус. Их, как и молодые побеги, употребляют для заправки борщей, супов, приготовления салатов и других овощных блюд. Цветки используют как суррогат чая и для ароматизации различных напитков.

Лабазник обыкновенный — хороший летний медонос; его охотно посещают пчелы и собирают много нектара и пыльцы. Содержит дубильные вещества. Ценится при производстве красителей. Растение весьма декоративно в цветущем состоянии и пригодно для озеленения опушек, газонов, открытых мест в парках, лесопарках, а также вдоль железных и шоссейных дорог. Животные на пастбищах поедают его плохо, сено — лучше. Препараты используют в научной и народной медицине. Корневища с корневыми шишками заготовляют осенью и ранней весной до начала отрастания надземной части. Выкапывают их лопатами, обрезают остатки стеблей и промывают в холодной воде. Сушат на чердаках или под навесами.

В заболоченных лиственных лесах, ольшанниках, на болотах по всей террито-

рии Украины растет и другой вид лабазника — л. обнаженный (г. оголений) — F. denudata (J. et C. Presl) Fritsch. Практическое использование его такое же, как и л. обыкновенного.

Ландыш майский. Конвалія звичайна — Convallaria majalis L.
Семейство лилейные — Liliaceae.
Народные названия — чемерица луговая; вовча фіалка, купена, ранник.

Декоративное, техническое, лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (15—20 см высотой) с тонким, ползучим корневищем. Цветоносный стебель голый, прямостоячий, безлистный. Листья (10—16 см длиной, 4—6 см шириной) прикорневые продолговато-овальные или эллиптические в количестве 2, реже 3, с острой верхушкой и клиновидным основанием. Влагалища листьев замкнутые, из пазухи верхнего чешуевидного листа развивается цветоносный стебель. Цветки небольшие, душистые, правильные, с простым венчиковидным околоцветником, собранные в одностороннее кистевидное соцветие. Околоцветник их белый, спайколепестный (около 10 мм в диаметре) шаровидно-колокольчатый с шестью тупыми, короткими зубцами. Тычинок — 6, пестик — 1 с коротким столбиком. Плод — оранжево-красная, дву-, многосемянная ягода. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июне — июле.



Растение теневыносливое. Растет в смешанных и лиственных лесах почти по всей территории Украины, кроме юга степной зоны и высокогорий Карпат. Часто растет куртинами, образует заросли. Запасы сырья значительные, однако в связи с хищническим сбором растения они систематически сокращаются. В цветках содержатся эфирные масла, которые ценятся в парфюмерной промышленности для изготовления цветочной эссенции. Эфирные масла входят в состав лучших духов мирового стандарта. Из листьев можно получать краситель для окраски тканей в желтый и зеленый цвет.

Растение используют при озеленении тенистых мест в парках, лесопарках, садах, на приусадебных участках, а также для ранней выгонки зимнего цветения. Легко разводится частями корневищ. Препараты из надземной части широко используют в лечебной практике научной, народной медицины, гомеопатии и ветеринарии. Все части растения ядовиты.

Цветки заготовляют в период его цветения, срезая соцветия ножами или ножницами. Сушат их на чердаках, под навесами или в сушилках при температуре 50—60 °С. Растение нуждается в бережливом отношении и охране. В частности во время заготовки цветков категорически запрещается вырывать растение из почвы с корневищами, так как это ведет к уничтожению его зарослей. Повторный сбор ландыша на одном и том же месте возможен лишь через 2 года. При заготовке необходимо оставлять нетронутыми отдельные, наиболее развитые растения.

Лапчатка гусиная, гусиная лапка. Перстач, гусяча лапка — Potentilla anserina L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — пятилистник; п'ятиперстень.

Пищевое, медоносное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (15—40 см высотой) с укороченным главным стеблем, розеткой прикорневых листьев и длинными, тонкими, ползучими, в узлах укореняющимися боковыми побегами. Корневище короткое, толстое, темно-бурое. Прикорневые листья (5—20 см длиной) многочисленные, черешковые, непарноперистые с 6—11 парами листочков и крупными прилистниками. Отдельные листочки продолговатые, надрезано-пильчатые, серебристо-опушенные. Цветки крупные (20—22 мм в диаметре), одиночные, на длинных пазушных цветоносах; они правильные, с двойным раздельнолепестным 5-членным околоцветником. Чашечка с подчашием, из цельных или 2—3 раздельных маленьких листочков.

Лепестки вдвое длиннее чашелистиков, светло-желтые. Тычинок и пестиков



много. Плод — сложная семянка. Цветет в мае — августе, плоды созревают в августе — сентябре. Растение светолюбивое. Растет на выгонах, влажных залуговелых участках, вдоль дорог, по берегам рек по всей территории республики.

Надземная часть и корневище содержат крахмал, аскорбиновую кислоту, дубильные и другие вещества, представляющие пищевую ценность. Особенно богаты аскорбиновой кислотой листья, из которых можно готовить салаты, супы, щи, пюре, а также приправы к рыбным, мясным и крупяным блюдам. Корневища, богатые крахмалом, едят в отваренном виде с маслом, а из высушенных и смолотых — готовят муку, пригодную для выпечки лепешек, а также изготовления пряной приправы к различным блюдам. Медоносное растение, его хорошо посещают пчелы из-за значительного количества в цветках нектара и пыльцы. Листья охотно поедают гуси. Надземную часть используют в лечебной практике народной медицины.

На территории республики произрастает л. прямостоячая (п. прямостоячий, калган) — P. erecta (L.) Raeusch. Она растет на лесных полянах, по окраинам болот, суходольных лугах, в сосновых и смешанных лесах почти по всей территории Украины. Применяют в кожевенной и фармацевтической промышленности. Корневище богато пектиновыми, ароматическими и дубильными веществами, его используют в качестве пряностей для рыбных консерв, дубления кожи и окрашивания тканей в красный цвет.

Лещина обыкновенная. Ліщина звичайна — Corylus avellana L.

Семейство лещиновые — Corylaceae.

Народные названия — лесной орех, орех; горіх лісовий, ліска.

Пищевое, медоносное, техническое и декоративное растение.

Древовидный кустарник (до 3 м высотой) с дуговидно расходящимися в стороны ветвями и темно-серой корой. Листья очередные, обратно-яйцевидные, крупные (7—16 см длиной) при

основании сердцевидные, короткочерешковые, неравномернопильчатые. Цветки однополые, невзрачные, маленькие; растение однодомное. Тычиночные цветки собраны в длинные повислые сережки (3—8 см длиной), пестичные — заключены в шаровидные почки, из которых выступают красноватые рыльца пестиков. Плод — деревянистый, буровато-желтый орех, сидящий в трубчатой надрезанной обертке (плюске), собранные по 1—5. Цветет в марте — апреле до появления листьев. Плоды созревают в августе — сентябре. Растение теневыносливое. Растет в лиственных и смешанных лесах по всей территории республики, кроме крайнего юга. Запасы сырья значительные.

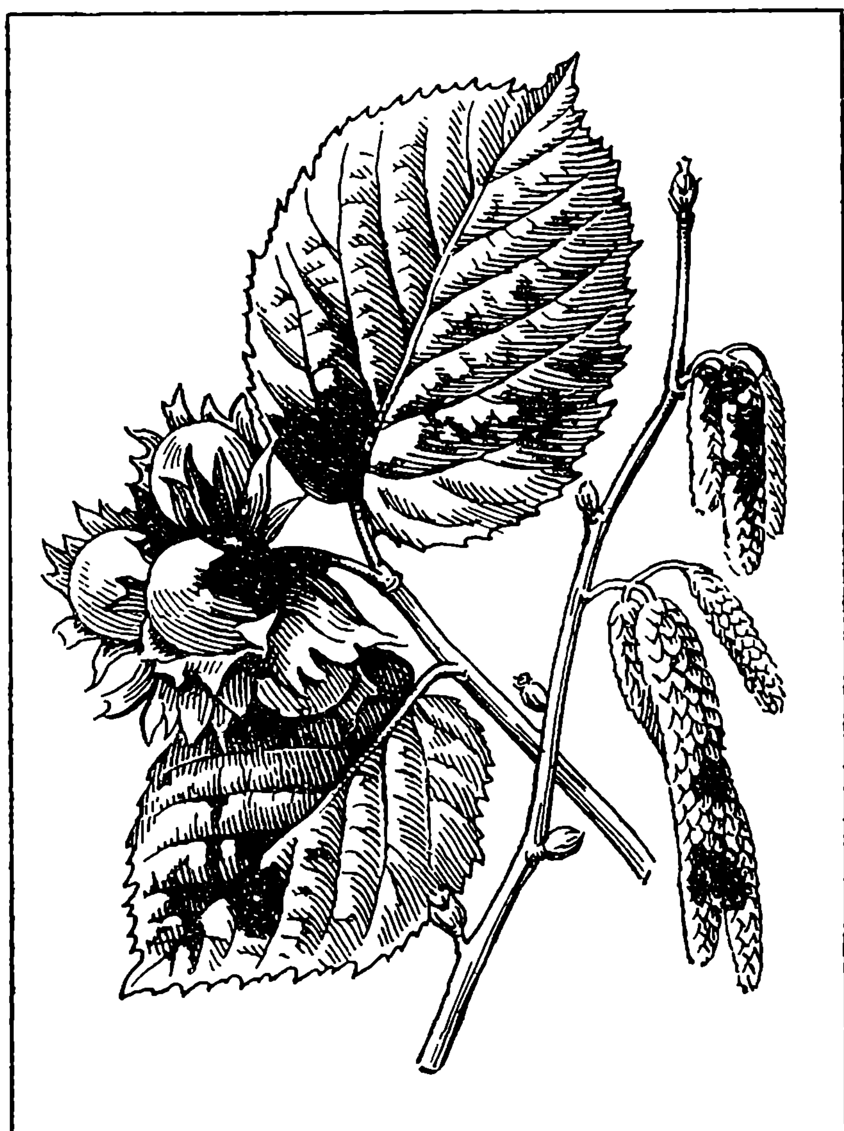
Плоды характеризуются высокими вкусовыми и пищевыми качествами. В ядре содержатся жиры, белковые вещества, углеводы, каротин, витамины и другие вещества, хорошо усвояемые организмом человека. Плоды употребляют сырыми, высушенными, поджаренными. Их используют для приготовления тортов, пирожных, кремов, конфет, щербета, различных начинок и др.

Сухие плоды размалывают и добавляют при выпечке различных кондитерских и хлебобулочных изделий; из них также готовят суррогат кофе. Жирные масла плодов имеют приятный вкус и аромат, их употребляют в пищу, а также для производства кремов, помады, мыла, красок и лаков. Жмых от ядер орехов, после отжима масла, используют при производстве халвы и шоколада.

Лещина — ранневесенний пергонос. Пыльца содержит большое количество белков и витаминов. Древесина легкая, гибкая, мелкослойная с красноватым оттенком. Ее используют для изготовления обручей для бочек, различных столярных и токарных изделий, удилищ, тростей, держаков. Кора и листья содержат танниды и пригодны для дубления и окраски кожи. Весьма декоративна и широко используют в садово-парковом строительстве, а также мелиоративной практике как почво- и ветрозащитная порода.

Препараты из коры и плодов применяют в лечебной практике. Плоды собирают в стадии полной спелости в сухую погоду. Сушат их на воздухе или на солнце в течение 6—7 (12) дней или в сушилках при температуре 37—39 °С.

Растение нуждается в бережном отношении.



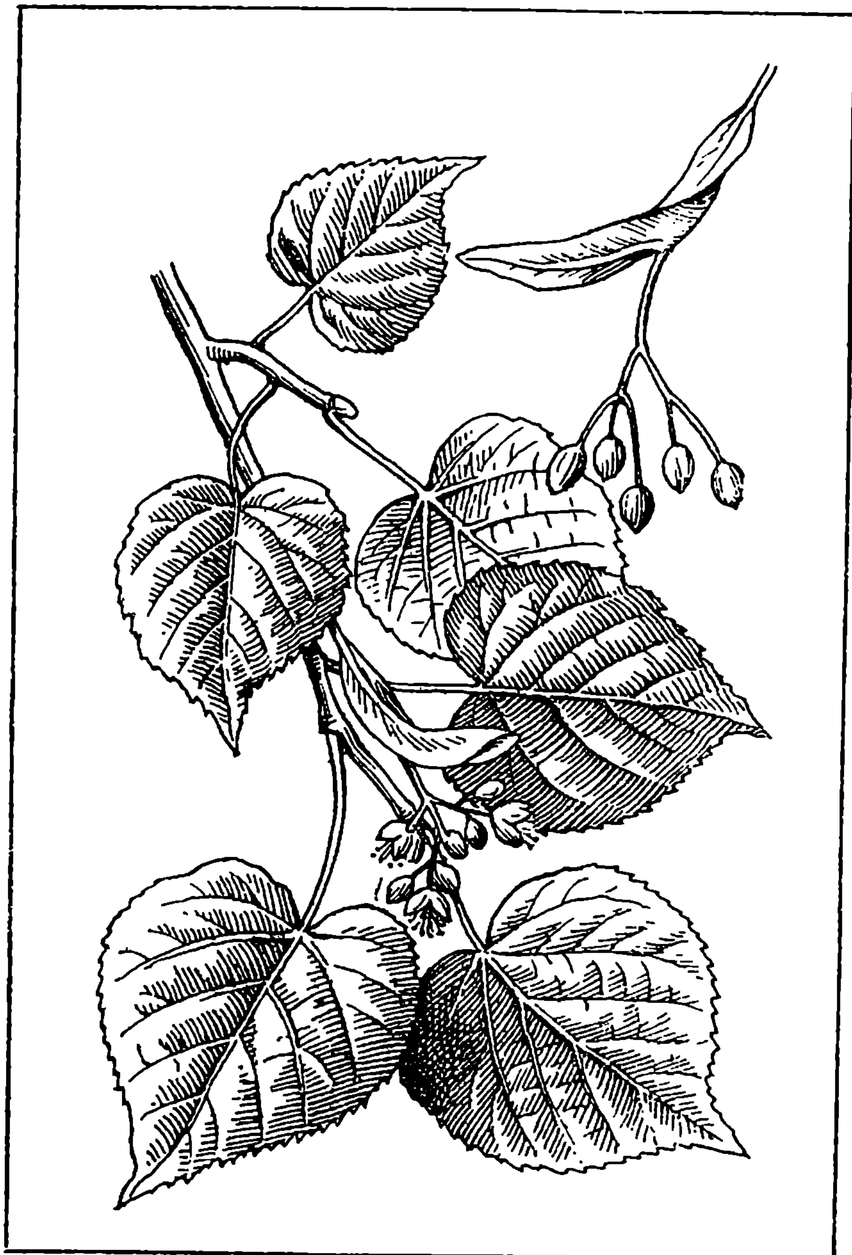
Липа сердцелистная. Липа серцелиста — Tilia cordata Mill.

Семейство липовые — Tiliaceae.

Народные названия — глушь, тей.

Пищевое, медоносное, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Крупное дерево (до 25—28 м высотой) с густой, шатровидной кроной. Кора темная, на старых деревьях бороздчатая. Листья (5—10 см длиной) очередные, длинночерешковые, кососердцевидные, пильчатые, сверху темно-зеленые, с нижней стороны — сизовато-зеленые, с желтоватыми волосками в углах жилок. Цветки желтовато-белые, пахучие, собраны по 3—15 в пазушные щитковидные полузонтики на длинном цветоносе. При цветоносе имеется наполовину приросший бледно-желтый перепончатый прицветник. Цветки обоеполые, правильные, с двойными 5-членным



околоцветником. Тычинок — 15—18, сросшихся при основании в 5 пучков, пестик — 1 с одним столбиком и 5-лопастным рыльцем. Плод — яйцевидно-шаровидный, неясногранистый орешек. Цветет в июне — июле. Плоды созревают в августе — сентябре.

Растение теневыносливое, морозостойкое. Растет в лиственных и смешанных лесах, среди кустарников. Широко культивируется на территории всей Украины, за исключением крайнего юга. Молодые листья и распустившиеся почки богаты крахмалом, сахарами и витаминами. Весной из них готовят салаты, супы, зеленые борщи, а также витаминные напитки. Цветки используют для приготовления чая. Съедобны и вкусны плоды.

Липа — один из лучших медоносов. Цветки ее дают много нектара и пыльцы. Мед светло-желтого цвета, очень вкусный, с приятным запахом. Медопродуктивность составляет 600—800 кг/га.

В плодах и коре содержатся жирные масла, имеющие пищевое значение. Мягкую, легкую, белую, с розоватым оттенком древесину используют для изготовления фанеры, чертежных досок, мебели, корыт, посуды, ложек, тары и других изделий. Из луба (лыка) изготовляют циновки, рогожи, мочалки.

Липа весьма декоративна. Она быстро растет, развивает большую листовую массу, хорошо переносит пыль и копоть, а также обрезку и формирование кроны. Высоко ценится в озеленении городов при создании уличных, парковых и природных насаждений, а также в полезащитном лесоразведении как почвозащитная и фитомелиоративная порода.

В лесах западных районов республики, садах и парках нередко встречают л. широколистную (л. широколиста) — T. platyphyllos Scop., и л. европейскую (л. європейська) — T. europaea L., которые имеют такое же практическое значение, как и л. сердцелистная.

Лиственница европейская. Модрина європейська — Larix decidua Mill.

Семейство сосновые — Pinaceae.

Народные названия — кедрина, модрень, шwирк.

Техническое, медоносное, декоративное растение.

Стройное листопадное дерево (высотой 25—30 м) с яйцевидно-конусовидной



кроной и толстой, коричнево-бурой, глубокобороздчатой корой. Хвоя узкая, мягкая, светло-зеленая, собранная в пучки по 30—40, реже 60; расположена на укороченных побегах. Растение однодомное, с мужскими и женскими шишечками (стробилами). Тычиночные шишечки желтые, округлые или овальные, женские — красноватые или пурпуровые. Зрелые шишки яйцевидные или продолговатые, желто-коричневые с 45—70 кожистыми цельнокрайними, овально-округлыми, с волнистым краем чешуями, в пазухах которых находятся семена с тонким яйцевидно-полукруглым крылом. Опыление происходит в апреле, семена созревают в октябре, но шишки раскрываются только ранней весной. Морозостойкое, светолюбивое, быстрорастущее растение. Растет в лесном поясе Карпат. Культивируется в парках, лесопарках, лесничествах. Запасы сырья незначительные.

Лиственница европейская — ценное техническое, эфиромасличное и декоративное растение. Древесина твердая, прочная, смолистая. Хорошо противостоит гниению в воде. Ее используют в судо-, вагоноремонтном, шахтном и свайном строительстве, а также в производстве мебели, бочек, фанеры, дверей, рам и других столярных изделий. Из древесины получают целлюлозу и этиловый спирт. Стружка древесины — хороший набивной и упаковочный материал.

Кора — одна из важных видов сырья для получения дубильного экстракта, необходимого при выделке кож. Путем подсочки получают высококачественную живицу, которую используют для получения терпентина нужного при производстве лаков и красок. Древесина, помимо живицы, продуцирует большое количество камеди — ценное сырье для изготовления акварельных красок, клея, эмульсии для фармацевтической промышленности, а также спичек. Из хвои получают эфирное масло и витаминный концентрат, а из семян — жирное масло, пригодное при производстве олифы. В ранневесенний период образуется много пыльцы, которую охотно собирают пчелы.

Лиственница европейская весьма декоративна. Ее часто культивируют в парках, скверах, а также используют как фитомелиоративную породу при создании приовражных, прибалочных и полезащитных насаждений.

Лопух большой. Лопух справжній — Arctium lappa L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — репейник; ріп'як, липух.

Пищевое, медоносное и техническое растение.

Двулетнее высокое (60—150 см) растение с толстым, веретеновидным, ветвистым корнем. На первом году жизни образует прикорневую розетку листьев, на втором — облиственный стебель. Он прямостоячий, мощный, продольно-бороздчатый, красноватый, с многочисленными прямостоячими оттопыренными ветвями, опушенными волосками и паутинным пушком. Листья крупные, черешковые, широкояйцевидные, цельнокрайние, реже выемчато-зубчатые; сверху — зеленые с редкими волосками, снизу — серовойлочные. Цветки мел-



кие, двуполые, трубчато-колокольчатые, темно-пурпуровые в больших соцветиях-корзинках (15—30 см в диаметре), собранных в щитковидную кисть. Обертка корзинок почти голая, состоит из коротких ланцетно-линейных листочков, заканчивающихся крючочками. Плоды — морщинистые семянки с коротким хохолком из желтых, зазубренных щетинок.

Цветет в июне — июле, плоды созревают в августе. Растение светолюбивое, морозостойкое. Растет как сорняк у жилья, дорог, по берегам рек, в тенистых местах по всей территории УССР. Запасы сырья значительные. В корнях содержится инсулин, каротин, гликозиды. Листья его особенно богаты аскорбиновой кислотой. Молодые листья используют для приготовления витаминных салатов, супов, пюре, винегретов. Для салатов и винегретов также пригодны отваренные корни и черешки листьев. Из корней, помимо салатов и винегретов, варят повидло, а также едят печеными и жареными вместо картофеля. Поджаренные корни также служат суррогатом кофе, заменителем цикория. Семена содержат до 20 % жирного масла, которое используют для изготовления олифы и в мыловарении. Лопух большой — хороший медонос. Пчелы охотно посещают цветки, собирая нектар и пыльцу. Мед темно-оливкового цвета, тягучий, с сильным приятным запахом. Стебли его дают волокно, а корни, листья и семена используют в лечебной практике научной и народной медицины.

На территории республики по сорным местам часто растут л. войлочный (л. павутинистий) — A. tomentosum Mill. и л. малый (л. малий) — A. minus (Hill) Bernh. Эти виды имеют такое же практическое использование, как и л. большой. Корни выкапывают лопатами осенью или весной; промывают в холодной воде, очищают от коровой части и сушат на воздухе, чердаках или под навесами.

Лох узколистный. Маслинка вузьколиста — Elaeagnus angustifolia L.

Семейство лоховые — Elaeagnaceae.

Народные названия — масличное дерево; лоховина, оливка.

Пищевое, медоносное, техническое, фитомелиоративное растение.

Высокий кустарник или деревцо (до 3—7 м), иногда с колючками. Листья (2,5—7 см длиной) очередные, линейные или линейно-ланцетные, цельнокрайние, серебристые. Цветки мелкие, очень душистые, размещены по 1—3 в пазухах листьев, на коротких цветоножках. Околоцветник спайнолепестный, 4-лопастный, колокольчатый, снаружи серебристый, изнутри — желтый; тычинок — 4, пестик — 1 с одним столбиком. Плод — небольшой (0,7—2 см длиной) костянковидный, вначале серебристый, потом красновато-желтый, мучнистый.

Цветет в июне, плоды созревают в августе — октябре.

Светолюбивое, засухо- и солеустойчивое растение. Культивируют в садах, на приусадебных участках, в полезащитных насаждениях по всей территории Украины, но чаще в лесостепной и степной зонах. Заготавливают в местах культивирования. Запасы сырья значительные. Плоды содержат много сахаров, белка, органических кислот и солей, таннидов, красящих и других веществ. В пищу их употребляют све-



жими, а также высушенными, размолотыми на муку. Как пряности их добавляют к супам, вторым блюдам. В кондитерской промышленности их используют для производства конфет, цукатов и ароматических безалкогольных напитков.

Лох — хороший ранневесенний медонос с медопродуктивностью до 200 кг/га. Мед янтарного цвета, с приятным вкусом и ароматом. В коре и листьях содержатся дубильные и красильные вещества, которые используют для дубления кожи и окраски ее в черный и коричневый цвет. Эфирные масла цветков имеют приятный запах и используются в парфюмерной промышленности.

Лох в возрасте 5—12 лет выделяет много камеди, которую употребляют как клеевой материал в текстильной промышленности, а также при производстве клея, красок, лаков. Древесина твердая, плотная, желтого цвета; ее используют в строительстве, для изготовления столярных, токарных изделий и музыкальных инструментов.

Ценится как декоративная и фитомелиоративная порода. Благодаря быстрому росту широко используют в полезащитном лесоразведении, при создании лесных полос вдоль железных и шоссейных дорог, закрепления песков. Хорошо выносит стрижку и поэтому высоко ценится при создании живых изгородей. Препараты из цветков и плодов используют в лечебной практике научной, народной модицины и гомеопатии.

В садах, парках республики, на приусадебных участках, помимо л. узколистного, культивируется л. серебристый (м. сріблясти) — E. argentea Pursh.

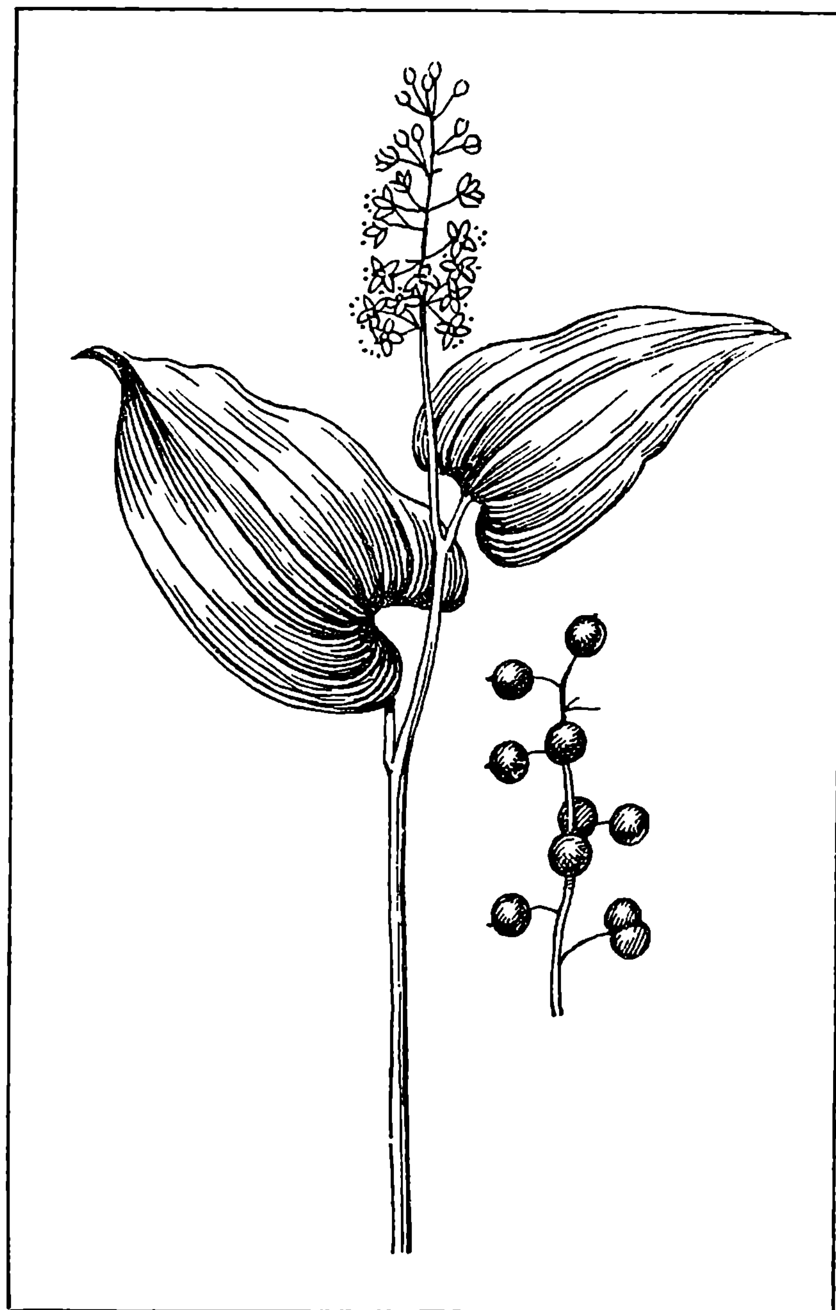
Майник двулистный. Веснівка дволиста — Majanthemum bifoluim F. W. Schmidt.

Семейство лилейные — Liliaceae.

Народные названия — заячья кровь; заячий цвіт.

Пищевое, медоносное, декоративное растение.

Небольшое травянистое многолетнее растение (10—15 см высотой) с нитевидным, ползучим, ветвистым корневищем. Цветоносный стебель прямостоячий, ребристый, голый или в верхней части покрытый волосками, с двумя, реже тремя листьями. Листья (3—8 см длиной) очередные, сближенные, черешковые, яйцевидные, цельнокрайние с глубокосердцевидным основанием; с верхней стороны они голые, с нижней — по жилкам и по краю с негустыми короткими волосками. Цветки белые, мелкие, правильные, душистые, с простым, венчиковидным, раздельнолепестным околоцветником. Собраны в рыхлое верхушечное кистевидное соцветие. Долей венчика — 4, тычинок — 4, пестик — 1 с одним коротким столбиком и маленьким рыльцем. Плод — 1—2-семянная шаровидная ягода (4—7 мм в диаметре), сначала беловатая, затем красно-пунктированная, зрелая — вишнево-красная, пурпурно-розовая. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле — августе. Растение теневыносливое, часто образует латки-заросли. Растет в смешанных и лиственных лесах на Полесье и в Лесостепи.



В качестве пищевого растения используют листья. Из них готовят чай и тонизирующие прохладительные безалкогольные напитки. Майник — ранневесеннее медоносное растение, охотно посещаемое пчелами. Растение весьма декоративно, его можно использовать при озеленении тенистых мест парков и лесопарков.

Растение используют в народной медицине. Плоды по вкусу напоминают ягоды бузины; их охотно поедают рябчики и другие лесные птицы.

При заготовке листьев впрок их осторожно срезают ножницами с растения в период его цветения. Листья сушат на чердаках, под навесами. Растение нуждается в бережном отношении.

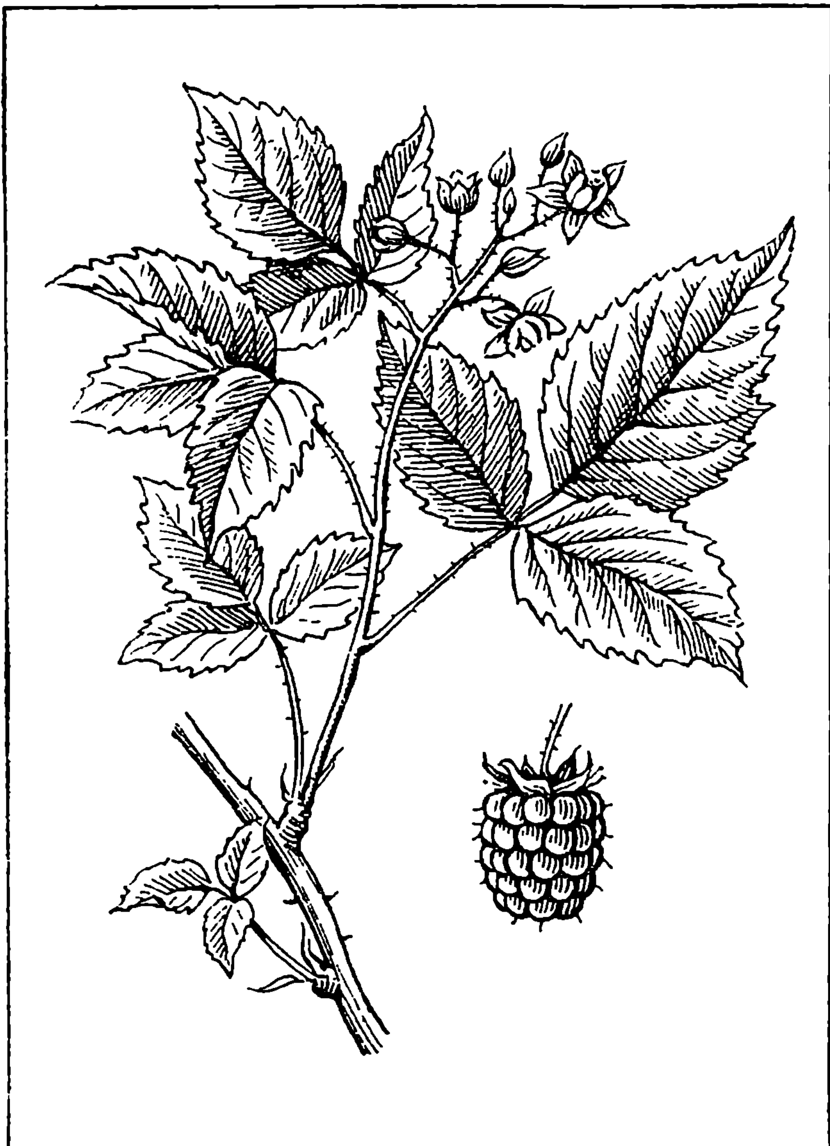
Малина обыкновенная. Малина звичайна — Rubus idaeus L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — фризы; косматка, малинник.

Пищевое, медоносное, а также лекарственное растение.

Невысокий раскидистый куст (1—2 м) с годовалыми вегетативными травянистыми побегами и одревесневшими двулетними засыхающими после плодоношения побегами. Однолетние побеги сизоватые, прямые с многочисленными тонкими коричневато-красными шипами. Листья очередные, верхние — тройчатые, нижние — непарноперистые из 5—7 листочков; листочки продолговато-яйцевидные, неравномерно-пильчатые; с верхней стороны они темно-зеленые, с нижней — беловойлочные. Цветки правильные (до 1 см в диаметре), белые с двойным раздельнолепестным 5-членным околоцветником, собранные в пазушные и верхушечные соцветия. Плод — сборная красная или желтая сочная костянка овальной формы (8—16 мм длиной). Цветет в июне — июле, плоды созревают в июне — августе. Растет в смешанных лесах, на вырубках, прогалинах, рединах, среди кустарников на Полесье, северной части Лесостепи и Карпатах. Запасы сырья значительные.



Листья, побеги и особенно плоды содержат много клетчатки, пектиновых веществ, сахаров, органических кислот, аскорбиновой кислоты и другие вещества. Плоды отличаются исключительно высокими вкусовыми и диетическими качествами. Их используют в пищу свежими, высушенными, консервированными и мороженными. Свежие плоды сочны, сладки и ароматны, их едят со сливками, сметаной, мороженым. Из плодов готовят варенье, повидло, джемы, желе, мармелад, пастилу, начинку для конфет и пирогов, различные безалкогольные напитки. Плоды применяют в кондитерской, консервной, плодово-ягодной промышленности. Их широко используют в лечебных целях, ими питаются многие лесные птицы и звери. Молодые побеги и листья весьма богаты аскорбиновой кислотой и являются хорошим заменителем чая. Малина — хороший медонос; дает много нектара и пыльцы. Мед высококачественный, он светлый, ароматный с приятным вкусом. Растение рекомендуют для групповых посадок в парках, лесопарках.

Плоды очень нежные, легко мнутся и мало транспортабельны. Их собирают вручную в фазе созревания, в сухую погоду, складывают в небольшие пле-

теные корзинки и осторожно транспортируют к месту переработки. Сушат их в сушилках при температуре 50—60 °С или в печах. Перед сушкой их можно провялить на солнце.

Марь белая. Лобода біла — Chenopodium album L.

Семейство маревые — Chenopodiaceae.

Народные названия — лобода; лободиця, лобідка.

Пищевое, кормовое растение.

Однолетнее беловатое или серо-зеленое растение (высотой 10—100 см) с мучнистым налетом. Стебли прямостоячие, сильно разветвленные, бороздчато-полосатые. Листья очередные, черешковые, ромбически-яйцевидные, реже ланцетные, цельнокрайние или неправильно-зубчатые, тонкие. Цветки мелкие, невзрачные, двуполые, собраны клубочками в метельчатые, облиственные, соцветия; околоцветник их простой, чашечковидный 5-членный, листочки его зеленоватые, овальные, килеватые, с мучнистым налетом. Тычинок — 6, пестик — 1. Плод — односемянный орешек; семена чечевицевидные, черные, блестящие. Цветет в июле — сентябре. Плоды созревают в августе — октябре. Растет на мусорных местах, огородах, вдоль дорог по всей территории Украины.



Надземная часть растения содержит каротин, белки, эфирные масла, аскорбиновую кислоту. Из молодых, нежных листьев, собранных до цветения, в смеси с листьями щавеля готовят щи, супы, пюре. Их также добавляют для смягчения вкуса к острым салатам. Из сваренных молодых листьев готовят овощные коктейли, запеканки, оладьи и другие блюда. Зелень мари белой можно квасить и мариновать. Растение пергоносное, кормовое. В силосе в смеси с другими силосирующимися растениями поедается всеми видами домашних животных, но в сене и на пастбищах его поедают только свиньи и овцы.

Растение используют с лечебной целью в народной медицине.

В южных районах Украины на мусорных местах, песках, в долинах рек растет м. красная (л. червона) — Ch. rubrum L., которая имеет такое же практическое значение, как и м. белая. В отличие от м. белой листья у нее без мучнистого налета; они почти копьевые, с тремя крупными лопастями, края с крупными зубцами красноватого цвета.

Нередко с марью белой на сорных местах по всей территории Украины растут другие представители семейства маревых — лебеда раскидистая (лутига розлога) — Atriplex patula L. и л. садовая (л. садова) — A. hortensis L. В молодых листьях, побегах этих растений содержится много протеина, клетчатки, каротина и аскорбиновой кислоты, что обусловливает возможность их пищевого использования. Зелень пригодна для приготовления зеленых щей, супов, салатов, пюре и других овощных блюд. Молодые листья и верхушки побегов можно квасить и мариновать. В смеси с другими овощными растениями их используют в качестве гарнира к мясным и мучным блюдам.

Мать-и-мачеха. Підбіл звичайний — Tussilago farfara L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — ранник, царьзелье; лопух білий, бівпушок.

Медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Невысокое травянистое, многолетнее растение (10—25 см) с ветвистым, толстым ползучим корневищем. Цветоносные побеги развиваются ранней весной; они безлистные, шерстисто-опушенные с многочисленными, буровато-красными, маленькими чешуевидными листочками. Прикорневые листья развиваются после цветения; они крупные (10—25 см шириной); округло-сердцевидные, неравнозубчатые, с верхней стороны зеленые, голые, с нижней — мягко-беловойлочные, собранные розеткой. Цветки маленькие, желтые, собраны в одиночные верхушечные соцветия — корзинки (2—2,5 см в диаметре) с колокольчатой однорядной оберткой, поникающие после цветения. Краевые цветки в корзинках язычковые, пестичные, срединные — трубчато-колокольчатые, обоеполые, вдвое короче язычковых. Тычинок — 5, пестик — 1. Плод — продолговато-цилиндрическая семянка с чубком из длинных беловатых волосков.



Цветет в апреле — мае. Плоды созревают в мае — июле. Растение светолюбивое. Растет на глинистых склонах, в оврагах, по берегам рек, а также насыпям шоссейных и железных дорог, по всей территории Украины, но преимущественно на Полесье, в северной части Лесостепи, Карпатах и Закарпатье.

Часто образует заросли.

Мать-и-мачеха — наиболее ранний медонос. Медопродуктивность составляет до 18 кг/га. Пчелы охотно посещают растение, собирая во время его цветения нектар и пыльцу. Благодаря ранневесеннему цветению, когда в природе еще не цветут другие медоносные растения, мать-и-мачеха приобретает особенную ценность для любителей-пчеловодов.

В лечебной практике научной, народной медицины, гомеопатии и ветеринарии широко используют препараты из надземной части растения.

Как раннецветущее декоративное, медоносное растение с золотистыми корзинками цветков и большими зелеными листьями его можно использовать для озеленения глинистых обнажений в парках, лесопарках, а также вблизи пасек.

Растение размножается семенами, которые высевают весной или осенью.

Медуница темная. Медунка темна — Pulmonaria obscura Dumort.

Семейство бурачниковые — Boraginaceae.

Народные названия — брат-и-сестра, згарь; дзвоники, медунчики.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (15—40 см высотой) с толстым, бурым корневищем. Стебель прямой, ребристый, как и листья шершавый, коротко-железистый. Прикорневые листья широкояйцевидные, сердцевидно-яйцевидные (5—21 см длиной), заостренные, при основании суженные в крылатый длинный черешок. Стеблевые листья проделговатые, обычно сидя-



чие, как и прикорневые, цельнокрайние. Цветки средней величины, правильные, с двойным спайнолепестным 5-членным околоцветником, собраны в верхушечном немногоцветковом соцветии — завитке. Венчик (14—20 мм длиной) розовый, позднее пурпурово-фиолетовый или синий воронковидный, с колокольчатым отгибом. Тычинок — 5, пестик — 1 с одним столбиком и головчатым рыльцем. Плод — дробный орешек, черный, блестящий, округло-яйцевидный. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в июле. Растение теневыносливое, часто образует латки. Растет в лиственных, реже смешанных лесах, среди кустарников в Полесье, Лесостепи, Степи.

В зеленых листьях содержится много дубильных веществ, различных микроэлементов и витаминов.

Ценится как ранневесеннее, витаминозное растение. Из нежных, молодых листьев готовят различные салаты, супы, начинки к пирогам, добавляют к картофелю. Медуница — ранневесенний медонос. Медопродуктивность составляет до 100 кг/га. Ее хорошо посещают пчелы, обеспечивая сбор обильно выделяемого нектара. Препараты из надземной части применяют в лечебной практике научной и народной медицины, гомеопатии и ветеринарии.

В период цветения медуница весьма декоративна. Ее используют для озеленения парков, лесопарков, скверов.

Зелень медуницы сушат, солят и маринуют.

В свежем виде хранят в холодильнике в полиэтиленовых пакетах в течение 15—20 дней.

В лиственных и смешанных лесах республики растет м. узколистная (м. вузьколиста) — P. angustifolia L. и изредка м. мягкая (м. м'яка) — P. molis Wul. ex Hornem. Они тоже медоносные и декоративные растения.

Медуница нуждается в бережном отношении.

Миндаль обыкновенный. Мигдаль звичайний — Amygdalus communis L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — бабгун.

Пищевое, медоносное и лекарственное растение.

Небольшое дерево, реже кустарник (4—6 м высотой) с серо-коричневой или серо-бурой с шатроподобной или пи-



рамидальной кроной. Листья на однолетних побегах очередные, на укороченных — сидят пучками. Они ланцетные или эллиптические, пильчато-зубчатые, длинночерешковые. Цветки белые или розовые, одиночные, крупные (до 2,5 см в диаметре), правильные, с двойным раздельнолепестным 5-членным околоцветником. Тычинок много, пестик — 1. Плод — сухая, бархатисто-опушенная овальная или косо-яйцевидная, односемянная костянка (4—5 см длиной). Косточки ноздреватые бело-коричневые. Околоплодник сухой, при созревании плодов легко отделяется от косточки. Цветет в мае, до распускания листьев. Плоды созревают в августе — сентябре. Растение светолюбивое, засухоустойчивое, солевыносливое.

На Украине в диком виде не произрастает. Культивируют в садах, парках, лесных площадях, в Крыму, на юге республики и Молдавии, часто дичает. Весьма ценное пищевое растение. Особо ценятся ядра (семена), которые содержат от 40 до 60 % жирных невысыхающих масел и 20—30 % белка. По вкусу ядер определяют сладкий или горький миндаль, хотя внешне они не отличаются друг от друга. В культурах растет преимущественно сладкий миндаль.

Ядра сладкого миндаля едят свежими, подсушенными, подвяленными, поджаренными; их также широко используют в кондитерской промышленности для приготовления тортов, пирожных, начинок и других изделий. Ядра горького миндаля несъедобны, но из них получают жирное масло, которое используют в пищевой, парфюмерной и фармацевтической промышленности. Оставшийся после отжатия масла жмых скармливают домашним животным. Из него также отгоняют эфирное масло. Скорлупу миндальных косточек употребляют для ароматизации различных напитков, при сжигании они дают активированный уголь. На стволах миндаля образуется камедь, которую используют в текстильной промышленности.

Миндаль — ранневесенний медонос с обильным количеством нектара и пыльцы. Декоративное и почвозащитное растение. Хорошо размножается корневыми отпрысками, пневой порослью, а также семенами. Используют как подвой для персиков. Плоды собирают вручную по мере их созревания. Косточки сушат в сушилках или на солнце в течение 3—4 дней.

В Степи, Крыму и на юге республики в диком виде произрастает другой вид миндаля — м. степной, бобовник (м. степовий) — A. nana L. Это невысокий кустарник с горькими на вкус плодами. Растение жиро-эфиро-масличное и декоративное.

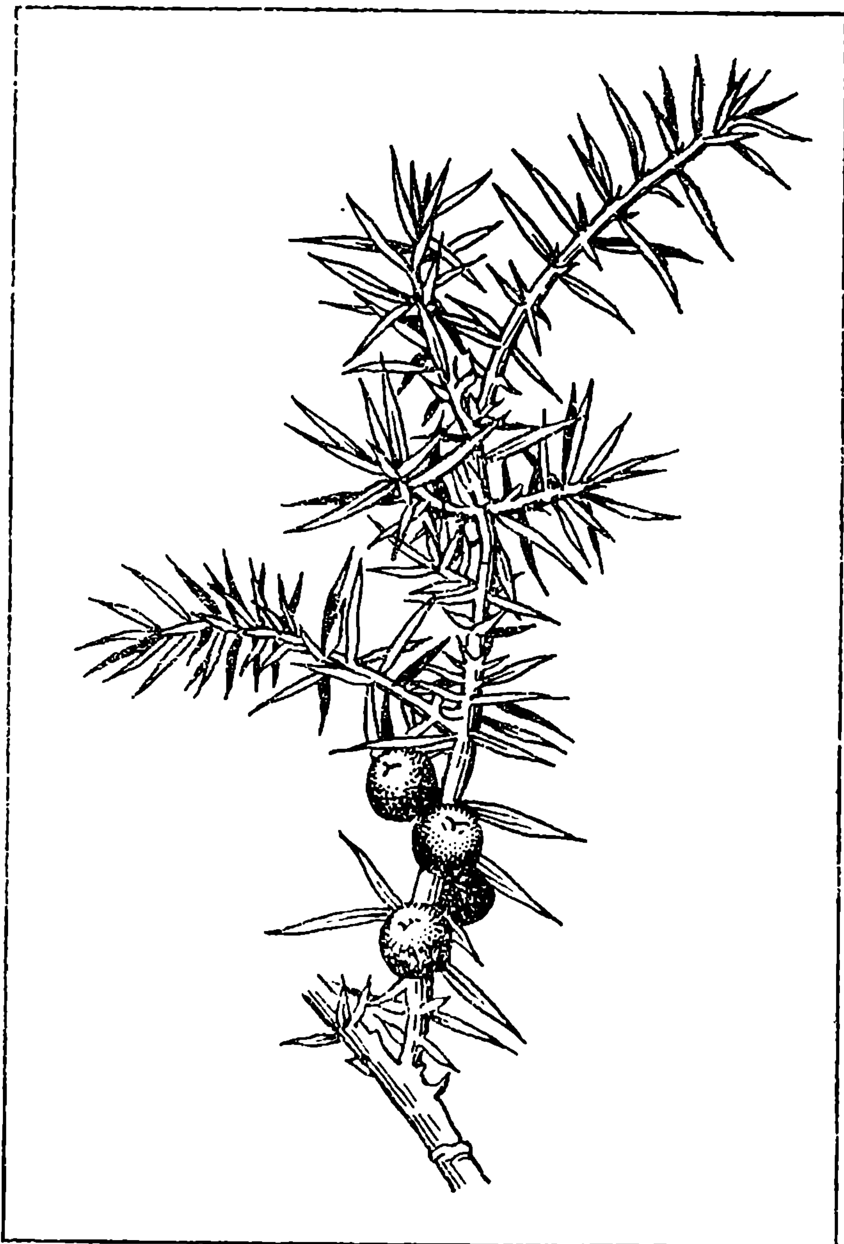
Можжевельник обыкновенный. Яловець звичайний — Juniperus communis L.

Семейство кипарисовые — Cupressaceae.

Народные названия — тетеревичный куст; джереп, жереп.

Пищевое, техническое, фитонцидное растение.

Вечнозеленое дерево или кустарник (4—6 м высотой) с яйцевидной или конусовидной кроной. Ствол прямой с серовато-бурой пластинчатой корой, молодые побеги более светлые, часто



красно-бурые, лоснящиеся. Листья (хвоя) линейно-шиловидные (80 мм длиной) сидячие, колючие, килеватые, с верхней стороны беловатые, с восковым налетом, с нижней — блестящие; размещены мутовками по 3—4 на молодых побегах; не опадающие в течение 3—4 лет.

Растение двудомное. Мужские шишечки (микростробилы) почти сидячие, желтоватые, женские — зеленые, напоминают почки. После оплодотворения из женских шишечек образуются сочные шишкоягоды, в которых развиваются семена. Шишкоягоды созревают в следующем после опыления году, они черного цвета, голые или с восковым налетом. Семена продолговато-трехгранные, желто-бурые. Растение опыляется в апреле — мае. Оно зимостойкое, засухоустойчивое, долговечное.

Растет в подлеске сосновых, еловых и смешанных лесов Карпат, Полесья, изредка северной части Лесостепи. Культивируется в садах, парках как декоративная порода.

Растение фитонцидное, но ядовитое; способно очищать окружающий воздух от вредных микроорганизмов. Шишкоягоды содержат сахара, органические кислоты, крахмал, пектины, смолы, аскорбиновую кислоту и ряд других ценных веществ, что обусловливает использование их в пищевой промышленности. Шишкоягоды используют при изготовлении кондитерских изделий, безалкогольных напитков. Из них готовят супы, различные приправы, кисели, компоты, желе. Молодые шишкоягоды, хвоя и молодые ветви содержат эфирное масло, которое используют для приготовления освежающих эссенций. Древесина красивая, красноватого цвета, мелкослойная, твердая, плотная, с характерным запахом. Ее используют для изготовления мелких столярных и токарных изделий, а также для получения корандашной палочки. Из нее получают краситель для окрашивания тканей в желтый, коричневый и красный цвет. Хвоя и шишкоягоды можжевельника используют для копчения рыбных и мясных продуктов.

Препараты из шишкоягод применяют в лечебной практике научной, народной медицины, гомеопатии и ветеринарии. Можжевельник обыкновенный, и особенно его декоративные садовые формы, нередко используют в садово-парковом строительстве, а также в полезащитном и противоэрозионном лесоразведении.

Собирают шишкоягоды вручную после полного созревания. Сушат только на воздухе или на чердаках. Они могут долго сохраняться в свежем виде при температуре 0 °С.

Растение нуждается в бережном отношении.

Мушмула германская. Мушмула звичайна — Mespilus germanica L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Пищевое, техническое и декоративное растение.

Кустарник или небольшое дерево (до 4 м высотой) с красновато-бурыми колючими побегами; молодые побеги зеленоватые с густым войлочным опушением; старые — голые. Листья продолговато-ланцетные или продолговато-эллиптические (4—12 см длиной), цель-



нокрайние или мелкозубчатые, короткочерешковые; с верхней стороны они почти голые, с нижней — опушенные. Цветки одиночные, крупные (3—5 см в диаметре), белые правильные, с двойным раздельнолепестным 5-членным околоцветником, расположены на вершине побегов. Чашелистики снаружи войлочно-опушенные, равные по длине лепесткам. Тычинок — 30—40 с красными пыльниками, пестик — 1 с 4—5 столбиками и войлочно-опушенной завязью.

Плод — яблокообразная костянка; он бурый или красновато-бурый (до 3 см длиной и 1,5—2 см в диаметре), приплюснуто-шаровидный или грушевидный, почти голый, с коричневой мякотью и погруженными в нее 4—5 косточками. Цветет в мае, плоды созревают в октябре. В диком виде растет в западной части Крыма среди кустарников, на каменистых склонах, известняках. Культивируется в питомниках, полезащитных полосах. Районы возможных заготовок — Ялтинский, Бахчисарайский и Белогорский лесхозы Крымской области.

Плоды содержат значительное количество пектиновых, дубильных и ароматических веществ, органических кислот, каротина и аскробиновой кислоты. Они имеют приятный сладкий, вяжущий вкус. В свежем виде их употребляют после лежки и промораживания, когда разрушаются в них дубильные вещества. Плоды используют в пищевой и кондитерской промышленности. Из них готовят варенье, повидло, пастилу, начинку для конфет и безалкогольные напитки. Семена употребляют как суррогат кофе.

Древесина тяжелая, твердая, плотная; она хорошо полируется. Кора и листья ее содержат дубильные вещества, а эфирные масла из цветков применяют в парфюмерной промышленности. Плоды используют в лечебной практике научной и народной медицины. Растение рекомендуют для озеленения скверов, парков, в качестве одиночных насаждений, и особенно, в создании живых изгородей, поскольку она хорошо переносит стрижку, обрезку и формирование кроны. Плоды созревают до наступления заморозков, однако их собирают не только осенью, но и весной, поскольку они долго держатся на растении. Плоды собирают вручную в деревянные ящики и отправляют на места переработки. Транспортировку плоды переносят хорошо. При заготовке впрок плоды мочат, маринуют, консервируют.

Размножается корневыми отпрысками, семенами, а также прививкой на сеянцы груши, айвы.

Мыльнянка лекарственная. Мильнянка лікарська — Saponaria officinalis L.

Семейство гвоздичные — Caryophyllaceae.

Народные названия — бобовник, читуха; мило собаче, натягач.

Пищевое, техническое, а также лекарственное растение.

Травянистое многолетнее растение (30—60 см высотой) с ветвистым ползучим корневищем. Стебель прямостоячий, в верхней части немного ветвистый, голый или слегка опушенный. Ли-



стья супротивные (5—10 см длиной), продолговатые или эллиптические, цельнокрайние, по краю острошероховатые, с тремя жилками, короткочерешковые. Цветки крупные, правильные, с двойным 5-членным раздельнолепестным околоцветником, скученные по 3—7 на верхушках побегов. Лепестки с привенчиком белые или розовые; тычинок — 10, пестик 1 с двумя столбиками. Плод — многосемянная, продолговато-яйцевидная коробочка, раскрывающаяся на верхушке четырьмя зубцами. Цветет в июле — августе. Плоды созревают в августе. Растение светолюбивое. Растет на сорных местах, среди кустарников, в хвойных и смешанных лесах почти по всей территории республики. Районы возможных заготовок — Волынская, Ровенская, Житомирская, Киевская, Черкасская, Полтавская, Сумская, Харьковская области. Часто образует заросли. Запасы сырья значительные.

Корневища и корни содержат пектиновые вещества, слизь, сапонины. Используют в кондитерской промышленности при изготовлении халвы, кремов, шипучих безалкогольных напитков и в хлебопечении. Благодаря наличию глюкозида — сапонина корневища и корни используют для отбеливания шелка, шерсти и других тканей, мытья и выведения пятен на одежде. В текстильной промышленности их применяют для окраски шелка и шерсти, а в парфюмерной — для производства шампуней. Препараты из мыльнянки используют в лечебной практике научной, народной медицины и ветеринарии.

Растение весьма декоративное, особенно ее садовые формы с махровыми цветками. Его с успехом используют в озеленении, декорировании клумб и букетов. Корневища с корнями заготовляют ранней весной или осенью. Их выкапывают лопатами, обрезают от остатков надземной части и промывают в холодной воде, сушат на воздухе или чердаках.

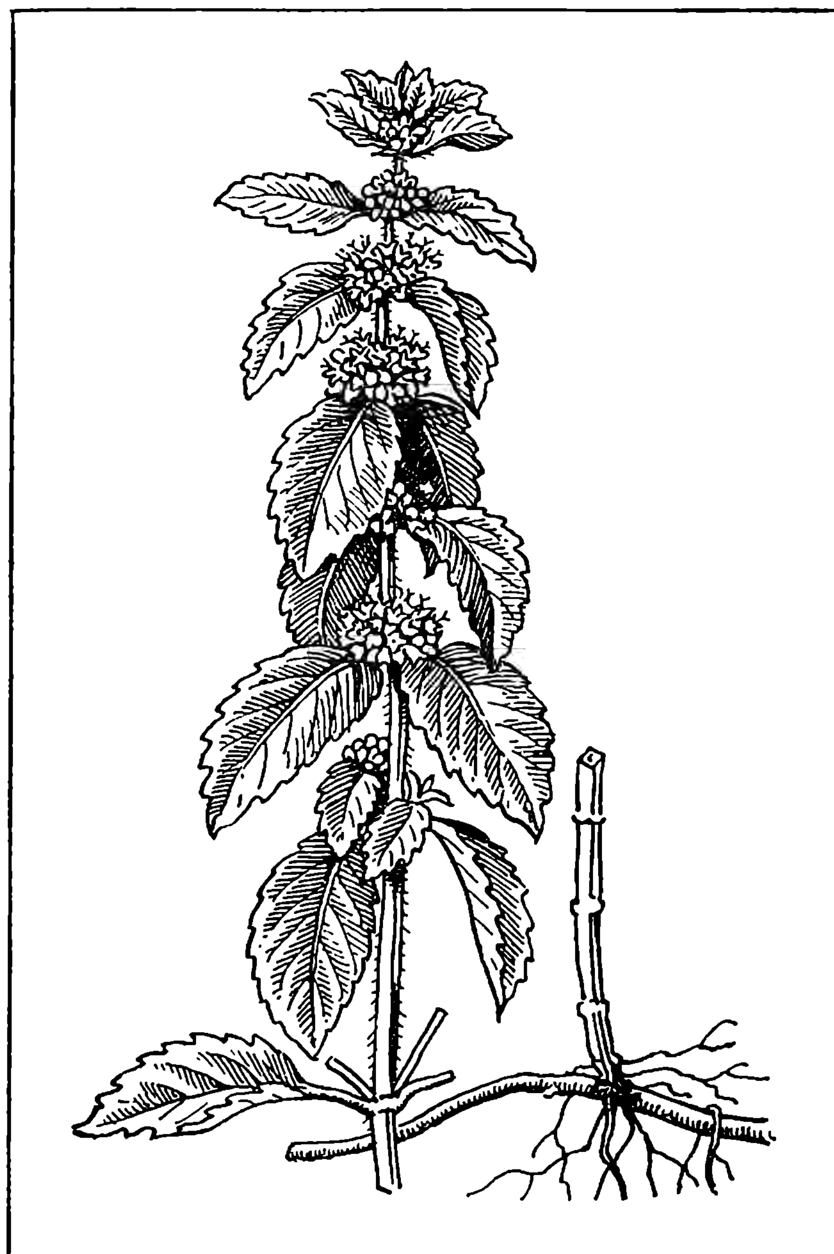
Мята полевая. М'ята польова — Mentha arvensis L.

Семейство губоцветные — Lamiaceae.

Народные названия — драголюб; м'ята кінська.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Травянистое многолетнее растение (15—60 см высотой) с ползучим тонким корневищем. Стебель ветвистый, приподнимающийся или прямостоячий, матово-зеленый, иногда красноватый, 4-гранный, мохнато-пушистый от вниз направленных волосков. Листья (2—7 см длиной) супротивные, яйцевидные или продолговато-ланцетные, пильчато-зубчатые, короткочерешковые, или верхние — сидячие. Цветки мелкие, с двойным спайколепестным околоцветником, собранные в плотные, удаленные друг от друга, пазушные, шаровидные мутовки. Чашечка фиолетовая, более или менее правильная, волосистая, колокольчатая с пятью почти равными зубцами. Венчик (3—5 см длиной) розовый или розовато-лиловый, почти правильный, воронковидный. Тычинок — 4, пестик — 1 с одним столбиком. Плод — дробный, из четырех округлых орешков. Цветет в июне — октябре. Плоды созревают в августе — октябре.



Растение светолюбивое. Растет на полях, лугах, по берегам водоемов, рек, на болотистых местах по всей территории Украины. Широко культивируется. В надземной части содержатся каротин, флавоноиды, ароматические вещества и до 20 % мятного масла.

Благодаря наличию значительного количества эфирных масел надземную часть используют в пищевой, парфюмерной, консервной и фармацевтической промышленности. Отвары мяты применяют как ароматические вещества при выпечке пряников и других кондитерских изделий. Листья и цветки добавляют к салатам и приправам, к рыбным и овощным блюдам; напитки из зелени мяты оказывают освежающее влияние и являются заменителем чая. При засолке огурцов и капусты мята улучшает их вкус и способствует более длительному хранению. Добавление мяты в молоко предупреждает его скисание. Эфирное масло бесцветно с зеленоватым оттенком, приятным вкусом и запахом. Его применяют для ароматизации мыла, табака, чая и других изделий, а также при производстве зеленого сыра. Мята — хорошее медоносное растение, ее охотно посещают пчелы. Мед янтарного цвета, с приятным запахом.

Препараты мяты полевой применяют в лечебной практике научной и народной медицины.

На территории Украины, помимо других видов мяты, произрастает м. блошиная (м. блошина) — M. pulegium L., м. длиннолистная (м. довголиста) — M. longifolia L. и др. культивируется м. перечная (м. перцева) — M. piperita L. Благодаря наличию значительных количеств эфирных масел они широко используются в пищевой, консервной, фармацевтической промышленности, а также медицине в качестве лечебных препаратов.

Облепиха крушиновидная. Обліпиха крушиновидна — Hippophaë rhamnoides L.

Семейство лоховые — Elaeagnaceae.

Народные названия — восковуха, щец; білотернь.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Дерево или высокий кустарник (до 4 м) с колючими серыми или черно-бурыми ветвями. Молодые ветви серебристо-чешуйчатые. Листья (2—4 см длиной), очередные, линейно-ланцетные, цельнокрайние, почти сидячие; с верхней стороны зеленые, с нижней — буровато-серебристые. Цветки однополые; растение двудомное. Тычиночные цветки буроватые, в коротких колосках, мелкие, с простым 2-раздельным околоцветником и четырьмя тычинками.

Пестичные — одиночные, в пазухах листьев, зеленоватые, невзрачные, с трубчатым 2-лопастным околоцветником и пестиком с одним столбиком.

Плод — овальная, желтоватая или оранжево-красная костянка (7—8 мм длиной). Косточка блестящая, иногда почти черная. Цветет в апреле до распускания листьев или одновременно с ним. Плоды созревают в августе — сентябре, они расположены густо, словно



облепляют побеги. Сохраняются на ветках до весны следующего года, часто осыпаются при сильных порывах ветра. Светолюбивое, засухоустойчивое и зимостойкое растение. В диком виде произрастает по берегам рек, водоемов, в ивово-тополевых пойменных лесах и на песчаных берегах в дельте Дуная (Одесская область), где образует густые заросли. Культивируется по всей территории Украины в садах, парках, на приусадебных участках, в полезащитных полосах и защитных придорожных насаждениях.

Плоды содержат значительное количество витаминов, каротина, аскорбиновой и фолиевой кислот, сахара, облепихового масла и различных микроэлементов. Они весьма ароматные, со своеобразным запахом и вкусом, напоминающим плоды ананаса; легкая горьковатость после первых заморозков исчезает. В пищу употребляют свежими, консервированными, замороженными; из них готовят кисели, джем, пастилу, варенье, мармелад, желе, начинку для конфет, соки и другие различные безалкогольные напитки. Краснoплодную форму используют для получения облепихового масла — весьма ценного поливитаминного препарата, широко применяемого в медицине.

Облепиха — отличный медонос с обильной пыльцой. Плоды в смеси с железным купоросом используют для окрашивания тканей в желтый цвет, а листья — для дубления и окраски кожи.

Древесина тяжелая, твердая, очень прочная, хорошо полируется, желтоватого цвета; используют для мелких поделок. Растение имеет мощную корневую систему и поэтому является ценной фитомелиоративной породой при закреплении песков и дюн, облесении балок и берегов водоемов. Высоко ценится и как декоративная порода, особенно при создании живых изгородей.

Плоды собирают после заморозков. Примороженные плоды сохраняются долго, вплоть до нового урожая. Собирают вручную. Размножается облепиха корневыми отпрысками, пневой порослью и семенами.

Одуванчик лекарственный. Кульбаба лікарська — Taraxacum officinale Webb ex Wigg.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — летучки, подорожник; бородавник, маївка.

Пищевое, медоносное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (10—40 см высотой) с млечным соком.

Корень стержневой, длинный, ветвистый, снаружи — красновато-бурый, внутри — белый. Стебель безлистный, голый, с прикорневой розеткой листьев. Листья (до 20 см длиной) многочисленные, прижатые к почве или приподнимающиеся; они перистолопастные или перистораздельные с широкотреугольными или почти линейными, вниз направленными долями, часто с розовой средней жилкой. Цветки мелкие, языковые, желтые, собранные в крупные, одиночные, верхушечные соцветия — корзинки (2—2,5 см длиной, 0,7—1 см шириной). Плод — веретеновидно-цилиндрическая, светлая семянка



с длинным носиком и хохолком из белых, простых волосков. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле — августе. Растение теневыносливое, часто образует латки — заросли. Растет, как сорное растение, на пустырях, у дорог, вблизи жилья по всей территории УССР, особенно в лесостепных районах. Возможные районы заготовок — Хмельницкая, Винницкая, Киевская, Сумская, Черкасская, Полтавская и Харьковская области. Запасы сырья значительные.

Растение содержит значительное количество органических кислот, дубильных веществ, жирных масел, сапонина, а также полисахарид инулин и аскорбиновую кислоту. По содержанию фосфора листья одуванчика лекарственного превосходят зелень многих овощей.

Для пищи используют почти все части растения. Из молодых, нежных листьев варят супы и щи, готовят салаты, приправы к мясным и рыбным блюдам. Цветочные бутоны и листья используют для заправки винегретов, солянок, а поджаренные и измельченнные — как суррогат кофе. В Западной Европе, особенно во Франции, Испании культивируют как салатно-овощное растение.

Одуванчик — хороший ранневесенний медонос с обильным нектаром, пыльцой. Мед густой, вязкий, быстро кристаллизуется. Препараты из корней используют в научной и народной медицине. Листья хороший корм для кроликов.

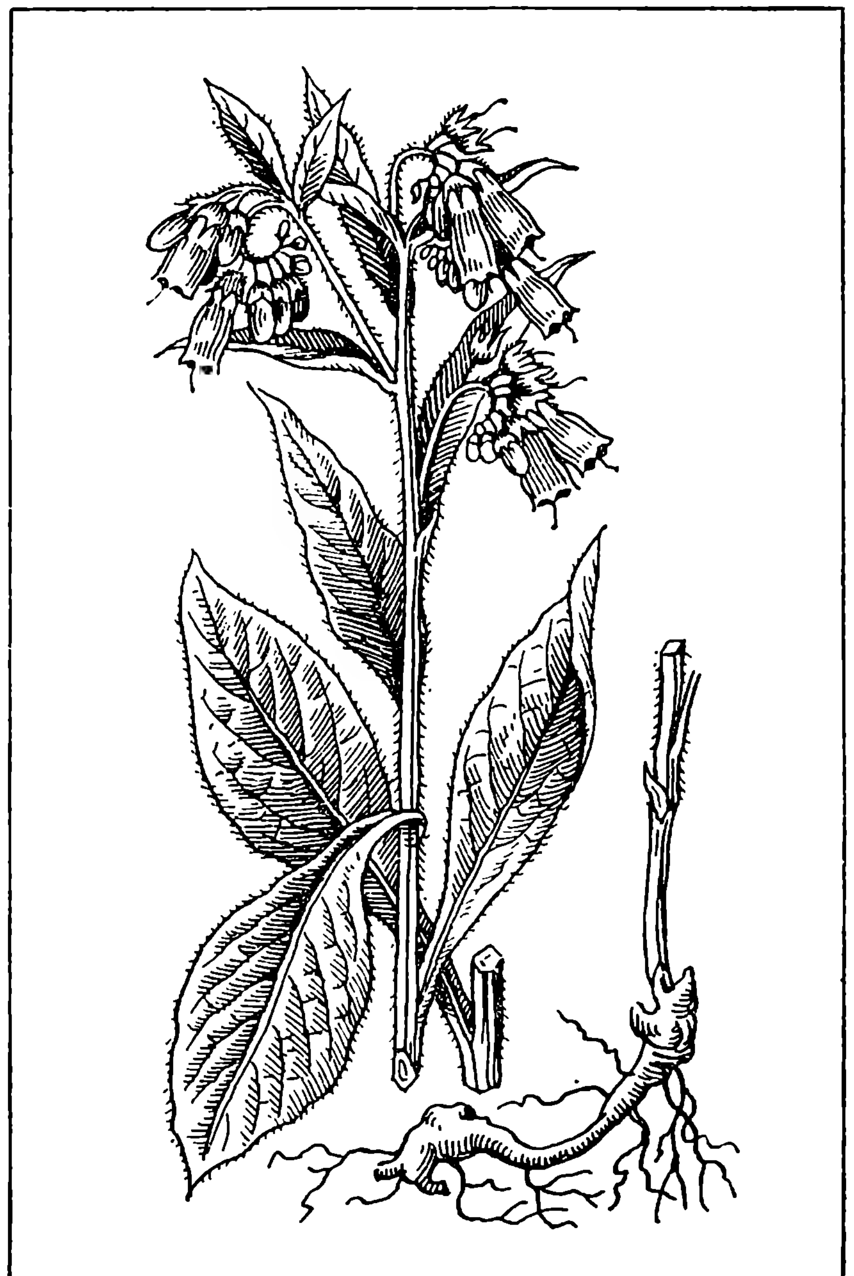
Корни заготовляют осенью или рано весной, выкапывая их лопатами. После очистки от остатков надземной части и земли их промывают в холодной воде и после провяливания на воздухе сушат на чердаках, в печах, сушилках при температуре 40—50 °С. Не следует собирать растения, произрастающие непосредственно в черте города, вблизи автомобильных дорог и промышленных предприятий. В этих условиях местопроизрастания в надземной и подземной части растения накопляются остатки выхлопных газов и другие вредные вещества.

Окопник лекарственный. Живокіст лікарський — Symphytum officinale L. *Семейство бурачниковые* — Boraginaceae.

Народные названия — живосток, костолом; воловий язик, гав'язь.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (50—100 см высотой) с толстым, коротким, ветвистым, почти черным корневищем. Стебель высокий, ветвистый, гранистый, шершавый от отстоящих жестких волосков, сидящих на бородавочках, кверху он крылатый от низбегающих листьев. Листья жестковато-щетинистые, яйцевидные или продолговато-ланцетные, очередные, цельнокрайние; нижние — более крупные, суженные в крылатый черешок, верхние — сидячие, с низбегающим по стеблю основанием. Цветки средней величины, почти правильные, спайнолепестные, 5-членные. Чашечка грушевидной формы, 5-зубчатая. Венчик трубчато-колокольчатый, грязно-фиолетовый или розовый, иногда белый с темными реснитчатыми придатками в его зеве. Ты-



чинок — 5, пестик — 1. Плод — дробный орешек; при созревании он распадается на 4 черных, блестящих орешка.

Цветет в мае — июле, плоды созревают в апреле — сентябре. Растение теневыносливое. Растет на влажных лугах, по берегам рек, в ольшанниках по всей территории Украины.

Растение ограниченно используют для приготовления пищевых блюд. Из молодых листьев и очищенных от кожицы молодых стеблей готовят салаты, супы, борщи, а также приправы и заправки к мясным блюдам. Окопник лекарственный — хороший раннелетний медонос, медопродуктивность его составляет 25 кг/га. Пчелы охотно посещают его во время цветения, собирая нектар и пыльцу. Подземную часть растения используют для окрашивания тканей в красный цвет. Препараты из окопника применяют в научной, народной медицине и гомеопатии. Растение ядовито.

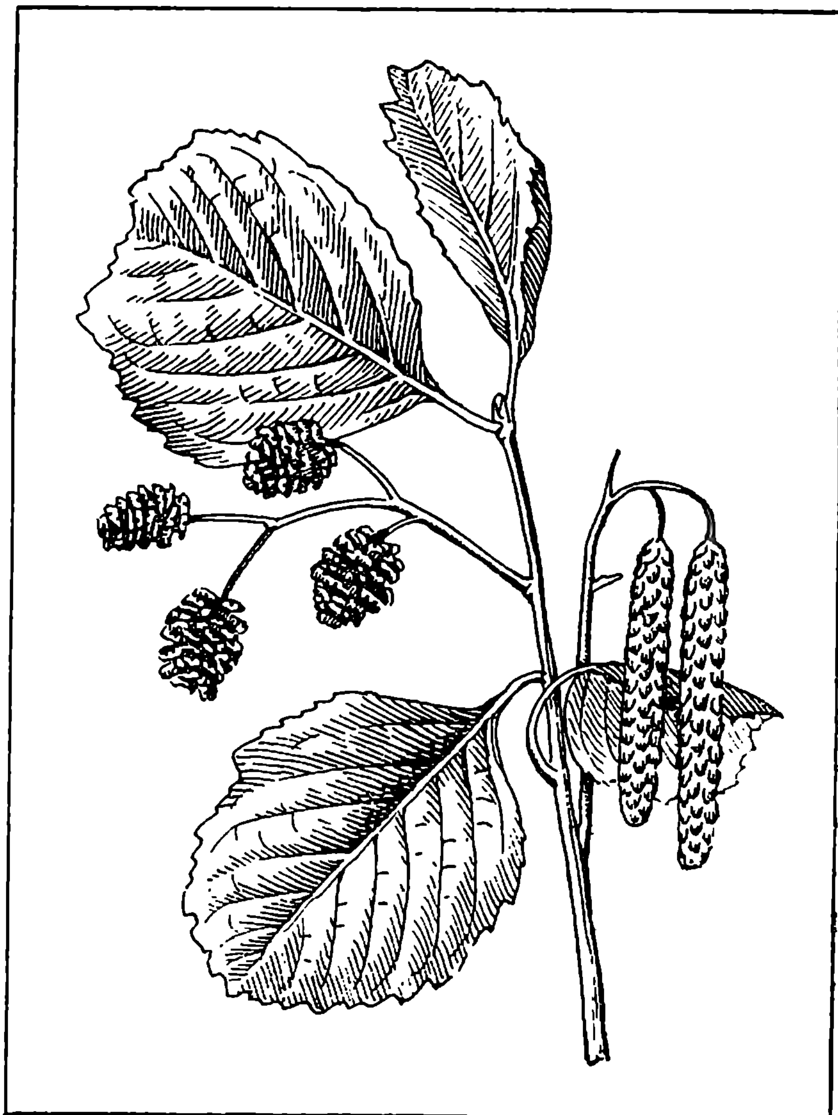
Ольха клейкая. Вільха клейка — Alnus glutinosa (L). Gaertn.

Семейство березовые — Betulaceae.

Народные названия — вільха чорна, олешина.

Техническое, медоносное, фитомелиоративное, а также лекарственное растение.

Высокое дерево (20—30 м) с небольшой яйцевидной кроной и стройным стволом с темно-бурой корой. Листья очередные, обратнояйцевидные или округлые, зубчатые, темно-зеленые, блестящие, голые, черешковые; молодые листья, как и почки, клейкие. Цветки мелкие, невзрачные, однополые, собранные в сережки. Растение однодомное. Тычиночные сережки верхушечные, длинные, темно-коричневые, повислые. Пестичные — зеленые, овальные на длинных ножках. После опыления пестичные соцветия деревенеют и образуют соплодия, так называемые шишечки, в которых развиваются односемянные орешки с очень узким крылом. Цветет в апреле до появления листьев. Плоды созревают в апреле — мае следующего года. Теневыносливое, моро-



зостойкое, влаголюбивое растение. Растет почти по всей территории республики на болотах, по берегам и в поймах рек, около выхода ключей; образует чистые и смешанные насаждения. Районы возможных заготовок — Волынская, Ровенская, Житомирская, Киевская, Черниговская, Сумская, Полтавская, Хмельницкая, Львовская, Ивано-Франковская области. Запасы сырья значительные.

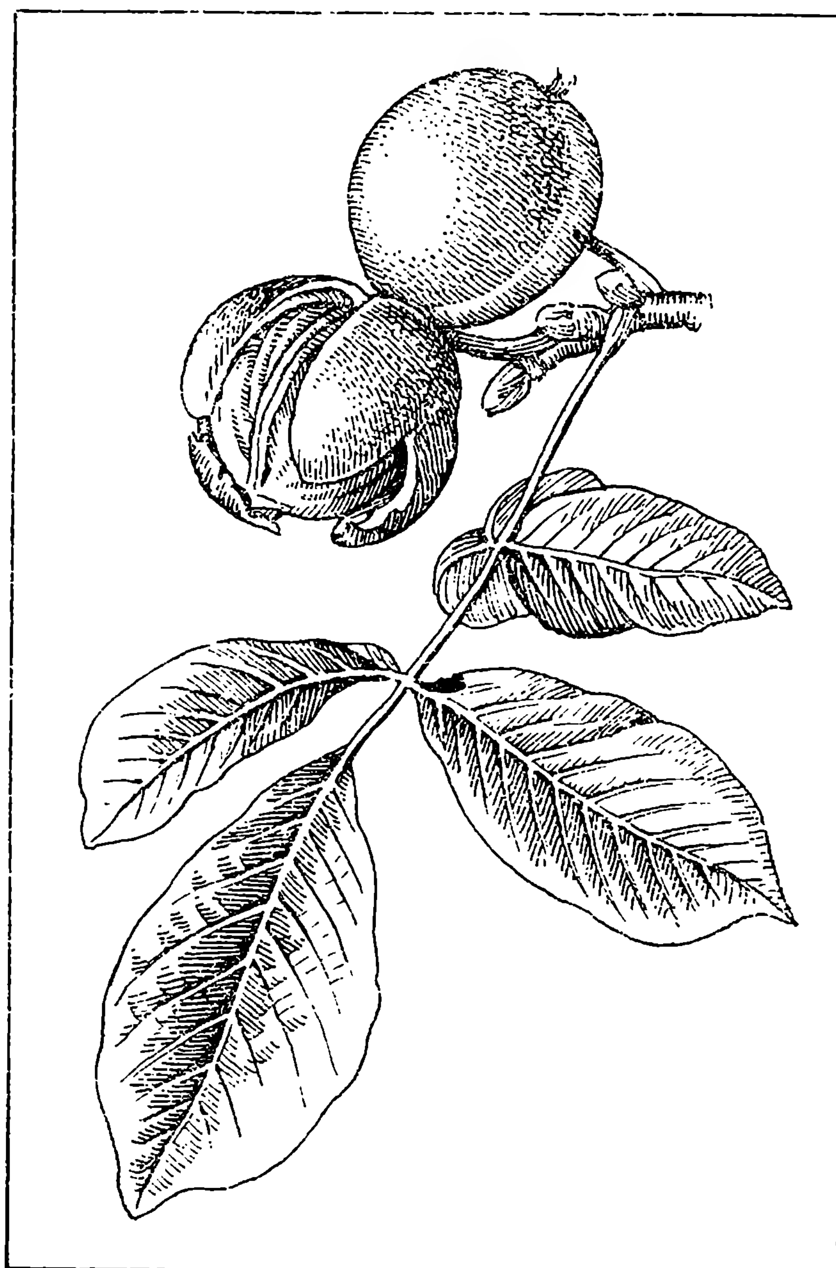
Ольха клейкая ценится как таннидоносное и красильное растение. Дубильный экстракт из коры широко используют для дубления кожи, особенно совместно с дубовым и ивовым экстрактами. Отваром коры окрашивают кожу, шерсть и ткани в черный, бурый, красный цвет. Высоко ценится древесина.

Она мягкая, хорошо обрабатывается, водостойкая, однородная по структуре. Ее широко применяют в мебельной промышленности для производства ящичной тары, фанеры, шпона, спичечной соломки, а также как строительный материал. В частности из нее делают срубы колодцев, крепежные столбы для шахт, заборов, изгороди, доски и др. Особенно ценятся токарные изделия из наплывов (капов) на ее ство-

лах. Часть древесины используют как дрова, которые ценятся при копчении рыбы. При сухой перегонке из древесины получают древесный уксус.

Ольха — ранневесенний медонос. Она дает много пыльцы, а также слизистых веществ с почек и листьев, из которых пчелы вырабатывают клей (прополис).

Листья и молодые побеги скармливают козам, овцам и кроликам. Препараты из коры и соплодий применяют в научной, народной медицине и ветеринарии. Ольху клейкую широко используют, как влаголюбивую породу, в зеленом строительстве и фитомелиоративной практике для залесения берегов рек, закрепления склонов оврагов. В Полесье и Закарпатье произрастает о. серая (в. сіра) — A. incana (L.) Moench, которая имеет такое же практическое значение, как и о. клейкая.



Орех грецкий. Горіх грецький — Juglans regia L.

Семейство ореховые — Juglandaceae.

Народные названия — горішина, орішина.

Пищевое, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Крупное, ветвистое дерево (до 30 м высотой) с шатрообразной кроной и толстым стволом, с серо-пепельной, трещиноватой корой. Листья крупные (30—40 см длиной), очередные, непарноперистые, с 3—5 парами удлиненно-яйцевидных, цельнокрайних листочков. Листья темно-зеленые, блестящие, с нижней стороны матовые, при растирании с приятным характерным запахом. Цветки мелкие, невзрачные, однополые; растение однодомное. Тычиночные цветки собраны в поникающие розово-зеленые сережки. Пестичные цветки одиночные. Плод — большая овальная или округлая костянка. Наружная оболочка плода зеленая, мясистая, внутренняя — деревянистая, морщинистая, ребристая. Цветет в мае одновременно с распусканием листьев. Плоды созревают в августе — сентябре.

Быстрорастущая, засухоустойчивая, светолюбивая порода. Культивируется в садах, на приусадебных участках по всей Украине. Заготовки возможны особенно в лесостепных и степных районах. Запасы сырья значительные. Ядра ореха содержат большое количество белков, углеводов, аскорбиновой кислоты и 50—74 % жирного масла. Много аскорбиновой кислоты, каротина, дубильных веществ, эфирных масел содержится также в околоплодниках незрелых орехов и листьях, что обусловливает их пищевую ценность. Ядра плодов характеризуются высокими вкусовыми качествами и калорийностью. Их употребляют в пищу свежими, высушенными, а также широко используют в кондитерской, плодоовощной и консервной промышленности. Из незрелых, зеленых плодов варят варенье, из их ядер готовят приправы к различным овощным и мясным блюдам.

Листья и зеленую часть околоплодников, содержащих эфирное масло со своеобразным бальзаминовым запахом, применяют для ароматизации пищевых продуктов и изготовления косметических препаратов. Жирные масла ядер



Пижма обыкновенная



Полынь обыкновенная



Рогоз широколистный



Рододендрон желтый



Рябина обыкновенная



Ряска



Скумпия кожевенная



Слива колючая



Смородина золотистая



Сныть обыкновенная



Сфагнум



Сосна Веймутова



Сосна обыкновенная





Татарник колючий



Тимьян ползучий



Тис ягодный



Тополь черный



Тростник обыкновенный



Тысячелистник обыкновенный



Хамерий узколистный



Черемуха обыкновенная



Хвощ полевой



Черника



Чистяк весенний



Шиповник собачий



Яблоня лесная



Яснотка белая



Яснотка крапчатая



Весеннее разнотравье



Цветущий луг

плодов используют при изготовлении высококачественного мыла, художественных красок, лаков, туши, технических масел. Зеленые оболочки плодов окрашивают ткани в коричневый цвет. Древесина имеет красивую текстуру, она крепкая, твердая, но хорошо обрабатывается, полируется. Ее широко используют в производстве мебели, музыкальных инструментов, фанеры, различных столярных и токарных изделий. Ценится в зеленом строительстве как декоративное растение, пыле- и газоустойчивая, долговечная древесная порода. Его применяют в создании лесомелиоративных и полезащитных насаждений. Препараты из плодов и листьев используют в научной и народной медицине и гомеопатии.

Плоды собирают после растрескивания зеленой части околоплодников. После очистки от околоплодника сушат на солнце или в сушилках при температуре не выше 60 °С.

Часто в культуре разводят о. черный (г. чорний) — J. nigra L., о. серый (г. сірий) — J. cinerea L. и маньчжурский (г. маньчжурський) — J. mandshurica Maxim. Практическое использование их такое же, как и о. грецкого.

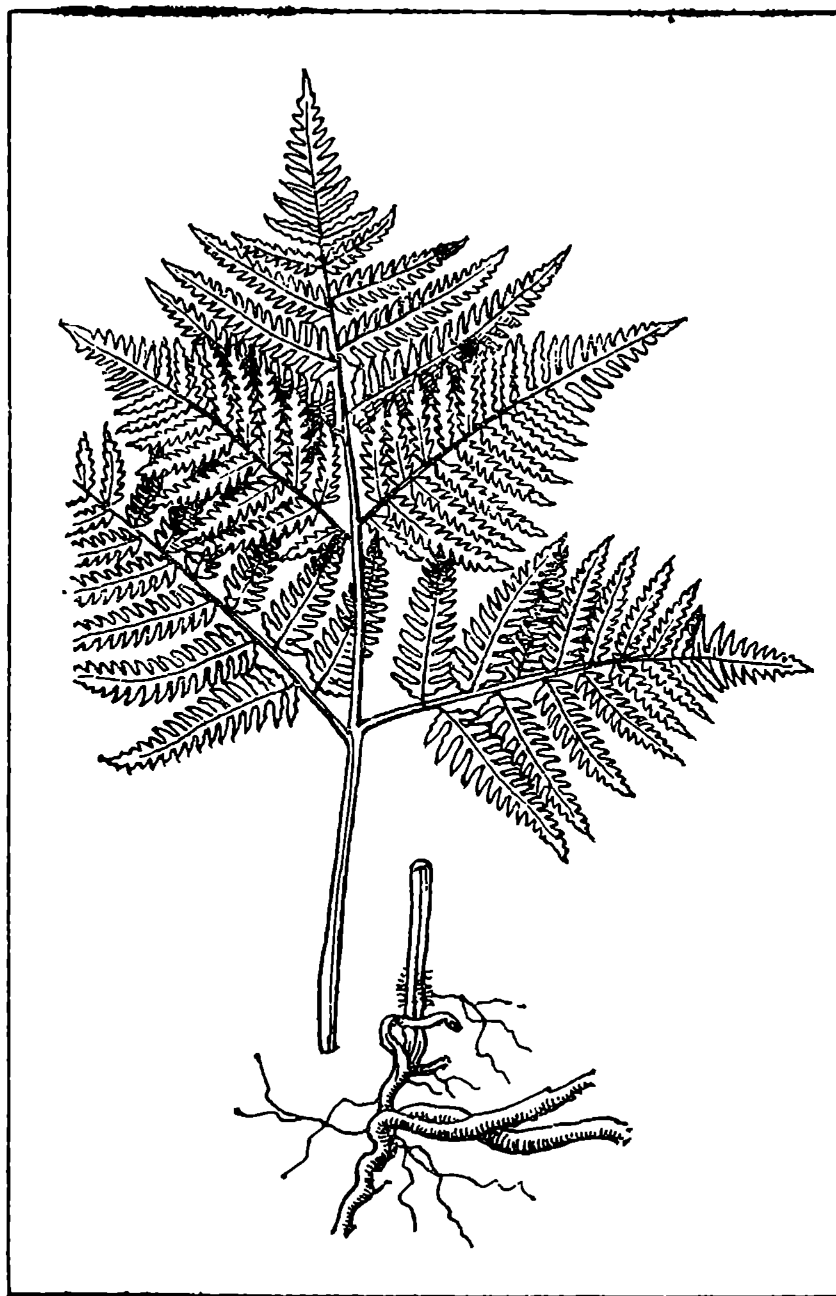
Орляк обыкновенный. Орляк звичайний — Pteridium aquilinum Kuhn.

Семейство гиполеписовые — Hypolepidaceae.

Народные названия — папороть, пірначка-вірлянка.

Пищевое, техническое и декоративное растение.

Травянистый многолетний папоротник (50—100 см высотой) с черным, ползучим, ветвистым корневищем. Листья (вайи) крупные (до 150 см длиной), светло-зеленые, черешковые, жесткие, в очертании яйцевидно-треугольные, тройчато-перисторассеченные, с нижней стороны часто опушенные. Черешки длинные, толстые, с очень узким желобком, покрытые немногочисленными пленками, в подземной части они черные. Вся листовая пластинка ажурная, отклоненная под прямым углом от черешка. Сорусы со спорами расположены вдоль края листа узкой полоской



и прикрыты сверху его завороченным краем. Спороносит в июле — сентябре. Растение теневыносливое. Растет в смешанных лесах, на опушках, лесных полянах, рединах среди кустарников в Полесье, Лесостепи, Карпатах. Запасы сырья значительные.

Корневища и листья содержат значительное количество крахмала, белковых, дубильных и других веществ, представляющих практический интерес. Так, черешки молодых, еще не вполне развившихся листьев могут быть использованы для приготовления приправ к овощным и мясным блюдам. Из корневищ растения возможно получение крахмала и пищевого клея. Благодаря содержанию большого количества в корневищах калия он хорошо мылится и раньше его применяли вместо мыла.

Листья и корневища обладают инсектицидными свойствами — они отпугивают многих насекомых. В некоторых странах Западной Европы листьями орляка набивают матрацы и подушки. В жилищах, где пользуются такими постельными принадлежностями, обыч-

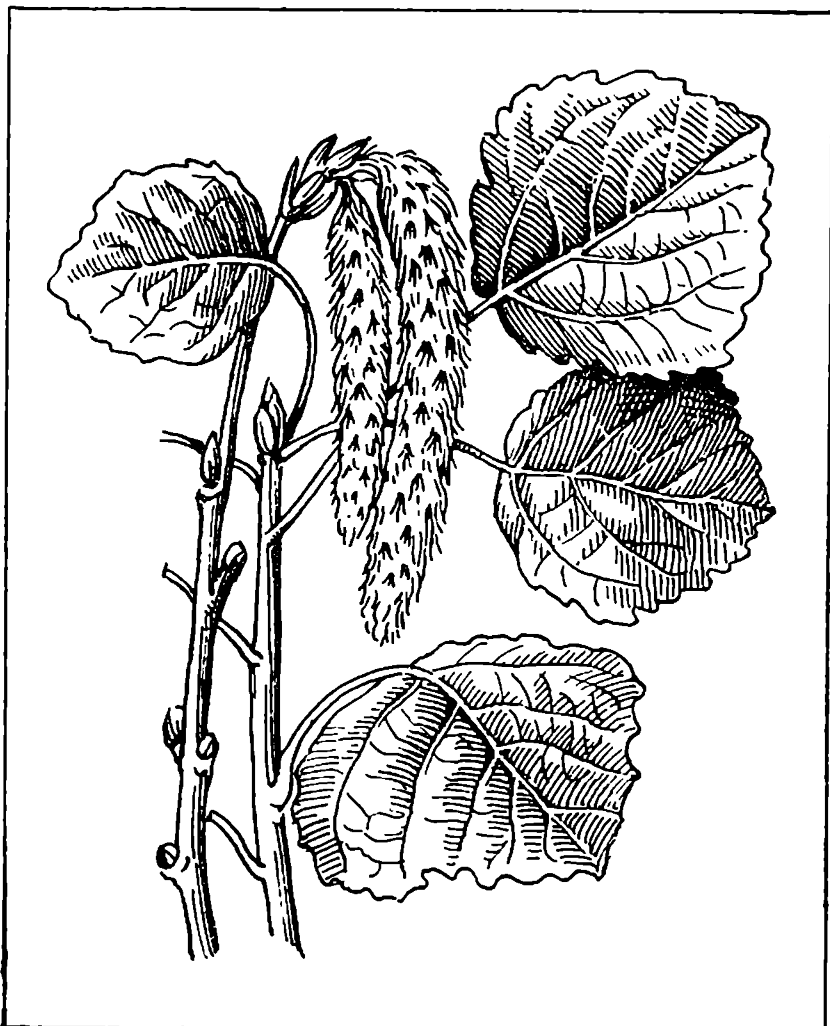
но не бывает тараканов и мух. Листья обладают противогнилостными свойствами. Завернутые в них плоды, овощи и другие пищевые продукты не плесневеют и сохраняются свежими даже летом.

Препараты из корневища используют в народной медицине. Растение весьма декоративное; оно пригодно для групповых и одиночных посадок под деревьями и на опушках, в парках и лесопарках.

Осина. Осика — Populus tremula L.
Семейство ивовые — Salicaceae.
Народные названия — ветла, горечавка; осичина.

Техническое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Высокое дерево (20—30 м) с округлой кроной и ровным цилиндрическим стволом, гладкой серой и зеленовато-серой корой; у старых деревьев кора в нижней части черная, глубокотрещиноватая. Листья (3—7 см длиной) очередные, округлые или округло-яйцевидные, кожистые, выемчато-зубчатые. С нижней стороны они сизоватые. Цветки мелкие, невзрачные, однополые, с недоразвитым околоцветником, собранные в сережки; растение двудомное. Тычиночные — в длинных (7—15 см длиной) мохнатых, поникающих сережках, темно-пурпуровые от ярко-окрашенных пыльников. Пестичные цветки с одним пестиком, собраны в тонкие менее яркие сережки. Плод — темно-зеленая коробочка, раскрывающаяся двумя створками. Семена мелкие с хохолком из серебристых волосков. Цветет в мае — апреле. Плоды созревают в октябре — ноябре. Морозостойкое, светолюбивое, быстрорастущее растение.



Растет в хвойных, смешанных и лиственных лесах, по опушкам, берегам рек, на вырубках по всей территории УССР.

Древесина мягкая, легкая, прочная, белая с зеленоватым оттенком. Она хорошо колется, незначительно коробится. Быстро набухает от воды, но быстро высыхает. Однако в сырых местах поддается гниению. Древесина осины — хорошее сырье для целлюлозно-бумажной промышленности и производства искусственного шелка. Ее широко используют для производства спичечной соломки, фанеры, дранки, лодок, челноков, клепки, лыж, ульев, а также деревянной посуды. Пиломатериалы из стволов в сухих местах характеризуются высокими эксплуатационными качествами. Она долго служит, хорошо красится в любой цвет и не уступает древесине хвойных.

Древесину используют для производства упаковочной стружки, изготовления соломенных шляп и искусственных цветов.

Осина является медоносным растением с обильным нектаром и пыльцой. Из коры и молодых листьев получают краситель для окрашивания тканей в желтый и зеленый цвет. Листья и молодые побеги содержат много клетчатки, каротина, аскорбиновую кислоту, их охотно поедают крупный рогатый скот, лошади, овцы и козы. Препараты из листьев и почек растения применяют в лечебной практике. Как декоративную и фитомелиоративную породу используют в зеленом строительстве парков и лесопарков, а также для облесения берегов рек, водоемов. Имеет ряд декоративных форм — плакучую, пирамидальную и другие.

Ослинник двулетний. Енотера дворічна — Oenothera biennis L.

Семейство кипрейные — Onagraceae.

Народные названия — крокос, перелет; дівина, жовтець.

Пищевое, медоносное и техническое растение.

Высокое травянистое двулетнее растение (60—130 см) с хорошо развитым стержневым корнем. Стебель прямой, неветвистый или мало ветвистый, крепкий, железисто-волосистый, густооблиственный. Прикорневые листья обратнояйцевидные или обратноланцетные, собранные в прилегающую к почве прикорневую розетку. Стеблевые листья (до 20 см длиной) очередные, продолговато-ланцетные, нижние — черешковые, верхние — сидячие, светло-зеленые по краю мелкозубчато-пильчатые или цельнокрайние, с клиновидным основанием. Цветки довольно крупные (до 20 мм длиной), пахучие, правильные, с двойным раздельнолепестным 4-членным околоцветником, собранные в длинные верхушечные кисти. Чашечка с тонкой, длинной трубочкой, наверху расширена в 4-раздельный отгиб.



Тычинок — 8, пестик — 1. Плод — короткоцилиндрическая 4-гранная сидячая коробочка, прижатая к стеблю. Цветет в июне — августе, плоды созревают в сентябре — октябре. Растение засухоустойчивое, светолюбивое. Растет на песках, пустырях, по обочинам дорог, на полянах по всей территории УССР. Заготовки возможны во всех районах произрастания. Запасы сырья значительные.

Ослинник содержит значительное количество углеводов, сахаров, дубильных веществ и аскорбиновую кислоту.

Из молодых очищенных от кожуры корней растения готовят салаты и едят сырыми с солью, а молодые ранневесенние листья прикорневой розетки кладут в овощные и мясные супы. Семена содержат значительное количество жирных масел, которые могут быть использованы в промышленности. Ослинник двулетний — хорошее медоносное растение с медопродуктивностью до 40 кг/га. Мед темно-желтого цвета с зеленоватым оттенком. При наличии значительных зарослей или посевов его на участках, прилегающих к пасекам, он может играть значительную роль в медосборе. Молодые растения в свежем виде хорошо поедает скот. Они также пригодны для силосования. Вареные корни скармливают свиньям. Стебли имеют волокна, пригодные для грубой пряжи. Растение используют в народной медицине. Ценится как фитомелиоративное растение, при закреплении песчаных земель, железных, шоссейных полотен и укосов. Как декоративное, красиво цветущее растение, его можно рекомендовать для озеленения парков и лесопарков.

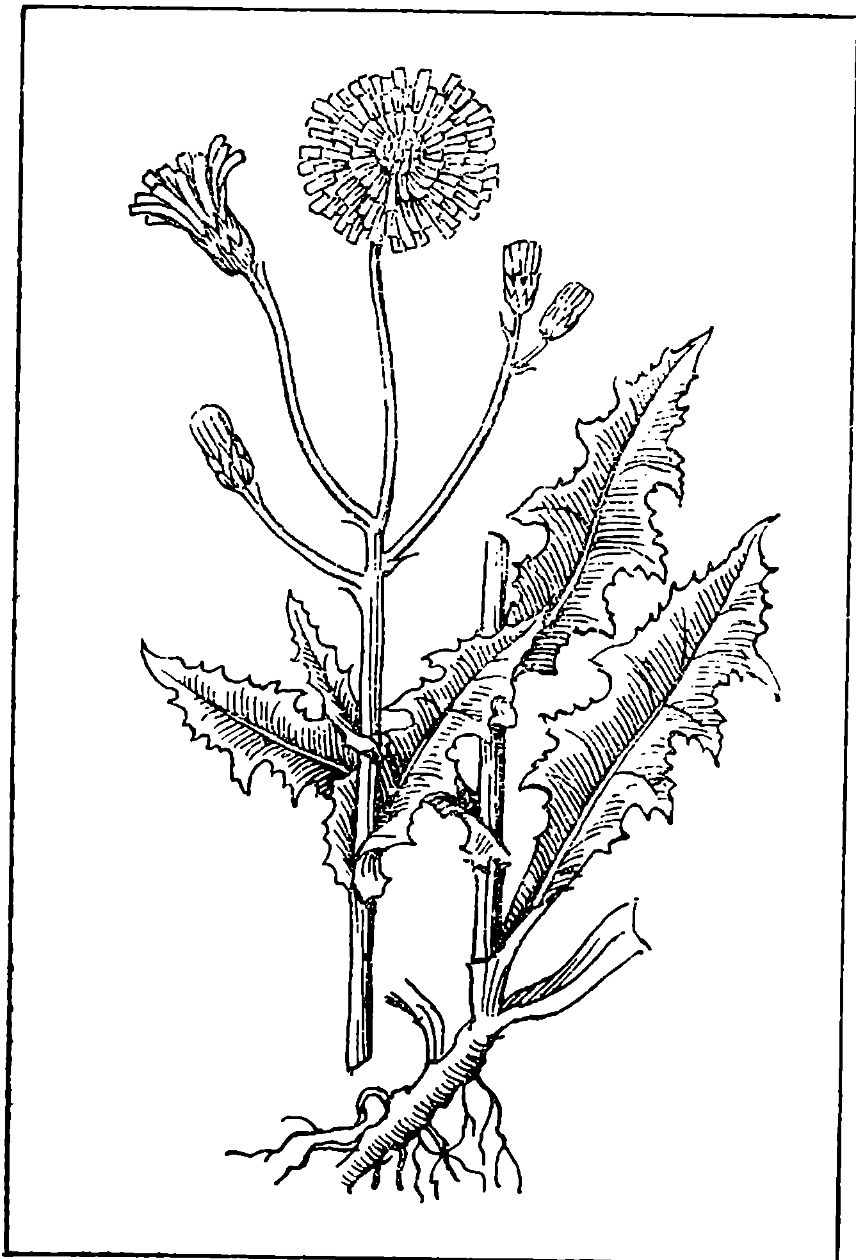
Осот полевой. Жовтий осот польовий — Sonchus arvensis L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — молочай; гірчак, молочак, чортове зілля.

Пищевое, медоносное и кормовое растение.

Многолетнее травянистое растение (50—100 см высотой) с белым млечным соком. Корневище длинное, пол-



зучее, косое, с многочисленными придаточными почками. Листья продолговатые, почти ланцетовидные, колючие, по краю острозубчатые, цельные или непарноперистые-выемчато-надрезанные, с треугольными, обращенными назад остроконечно-зубчатыми надрезами, средние и верхние — сидячие, с округлыми ушками при основании. Цветки небольшие, золотисто-желтые, с простым венчиковидным околоцветником, собранные в довольно крупные соцветия — корзинки, расположенные щитковидной метелкой; все цветки в корзинках язычковые. Тычинок — 5, пестик — 1.

Плоды — продолговатые, морщинистые семянки с хохолком из простых, белых, мягких волосков.

Цветет в июле — сентябре, плоды созревают в октябре. Злостный сорняк полевых и огородных культур. Растет по всей территории республики. В надземной части растения содержатся жирные масла, сахара, аскорбиновая кислота (которой особенно много в листьях во время цветения) и другие вещества. Из молодых листьев и стеблей готовят витаминные салаты, супы, щи, приправы к различным мясным, рыбным и овощным блюдам. Для удаления горечи листья предварительно вымачивают в соленом растворе в течение 30—40 мин. При варке супов и борщей горечь исчезает полностью, а в салатах — только частично, но придает им своеобразный острый вкус.

Осот полевой — хороший медонос с обильным нектаром и пыльцой — охотно посещают пчелы. Мед белого цвета, с тонким, приятным ароматом. Зеленую массу и сено скармливают всем сельскохозяйственным животным. Надземную часть растения в период цветения и молодые листья используют в народной медицине.

На территории Украины распространен вид осота — о. огородный (о. городній — S. oleraceus L.). Он является пищевым, медоносным и кормовым растением.

Очиток обыкновенный, заячья капуста. Заяча капуста звичайна, очиток — Sedum ruprechtii (Jalas) Omelcz.

Семейство толстянковые — Crassulaceae.

Народные названия — гадун, пчельник; заяча розсада, молодило.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение с клубневидно-утолщенными корнями. Стебель (10—70 см высотой) прямой или приподнимающийся, густооблиственный, как и листья, мясистый, сочный, с сизоватым налетом. Листья супротивные, округлые или овальные, плоские, тупые, голые, неравномерно-зубчатые по краю. Нижние листья сидячие, с широким основанием, остальные — при основании слегка сердцевидные или стеблеобъемлющие. Цветки правильные, мелкие, зеленовато-желтые, реже розовые, с темными пятнышками, с двойным 5-членным околоцветником, собранные в широкое густое щитковидное соцветие. Тычинок — 10, пестиков — 5. Плод — сборная листовка. Цветет в июле — августе, плоды созревают в сентябре.

Растение светолюбивое, засухоустойчивое. Растет на сухих песчаных местах,



в сосновых, реже смешанных лесах, среди кустарников в Полесье и Лесостепи УССР. Молодые, сочные побеги и листья содержат значительное количество аскорбиновой кислоты. Из них можно готовить овощные супы, борщи, окрошку, фарши и пюре. Своеобразный, но приятный запах измельченных листьев придает блюдам привкус капусты и шпината.

Хорошее осеннее медоносное растение со значительным медосбором. Мед вкусный, светло-желтый, с приятным запахом. Цветки охотно посещают пчелы; они собирают с них много нектара и пыльцы в тот период, когда нектаровыделение у многих медоносных растений весьма незначительное.

Очиток обыкновенный весьма декоративен, его используют для озеленения клумб, каменистых горок, бордюров.

Растение весьма неприхотливое в культуре, легко размножается семенами. Препараты из надземной части применяют в народной медицине и гомеопатии. В сосновых лесах, на дюнах, песчаных местах по всей территории Украины часто встречается другой вид очитка — о. едкий (о. їдкий) — S. acre L. Он хороший медонос, ценится как декоративное и лекарственное растение. В засуху цветки выделяют много нектара, их охотно посещают пчелы.

Мед золотисто-желтого цвета, принадлежит к лучшим сортам. Как декоративное растение используется для создания сплошного зеленого ковра и задернения песчаных мест. Очиток едкий, в отличие от о. обыкновенного, невысокое растение (5—15 см), с многочисленными мелкими, толстыми, сидячими, яйцевидными листочками.

Паслен черный. Паслін чорний — Solanum nigrum L.

Семейство пасленовые — Solanaceae.

Народное название — вороньи ягоды, лысуха; паслін, скажена ягода.

Пищевое, техническое, а также лекарственное растение.

Однолетнее голое или слабоопушенное растение (20—80 см высотой) с прямостоячим, сильноветвистым стеблем. Листья очередные (11—13 см длиной), черешковые, яйцевидные или ромбо-



видно-яйцевидные, заостренные, цельнокрайние или выемчато-зубчатые, клиновидно сужены в черешок. Цветки белые, мелкие, правильные, с двойным 5-членным спайнолепестным околоцветником, собранные в щитковидные соцветия. Тычинок — 5, пестик — 1. Плоды — шаровидные, повислые, черные, фиолетовые, реже зеленые ягоды. Цветет в июле — октябре, плоды созревают в августе — октябре. Растение светолюбивое. Растет как сорняк на огородах, возле жилья и дорог по всей территории Украины.

Надземная часть и зрелые плоды содержат сахара, органические кислоты, каротин, витамин С и другие вещества, имеющие пищевое значение. Молодые листья паслена употребляют в пищу как шпинат, а из ягод, обваренных кипятком, варят варенье, повидло, готовят начинку для вареников, пирогов, а также едят свежими. Ягоды в зависимости от протравы окрашивают ткани в фиолетовый, коричневый, серый, голубой и синий цвет. Препараты из паслена черного употребляют в народной медицине и гомеопатии.

По берегам рек, водоемов, в ольшанниках по всей территории УССР растет п. сладко-горький (п. солодко-гіркий) — S. dulcamara L. — многолетнее растение, полукустарник с лазящими стеблями, лиловыми цветками и ярко-красными плодами. Листья и особенно ягоды п. сладко-горького ядовиты. Отвар применяют для опрыскивания сельскохозяйственных растений против гусениц и личинок многих видов насекомых-вредителей.

Пастушья сумка обыкновенная. Грицики звичайні — Capsella bursa — pastoris Medik.

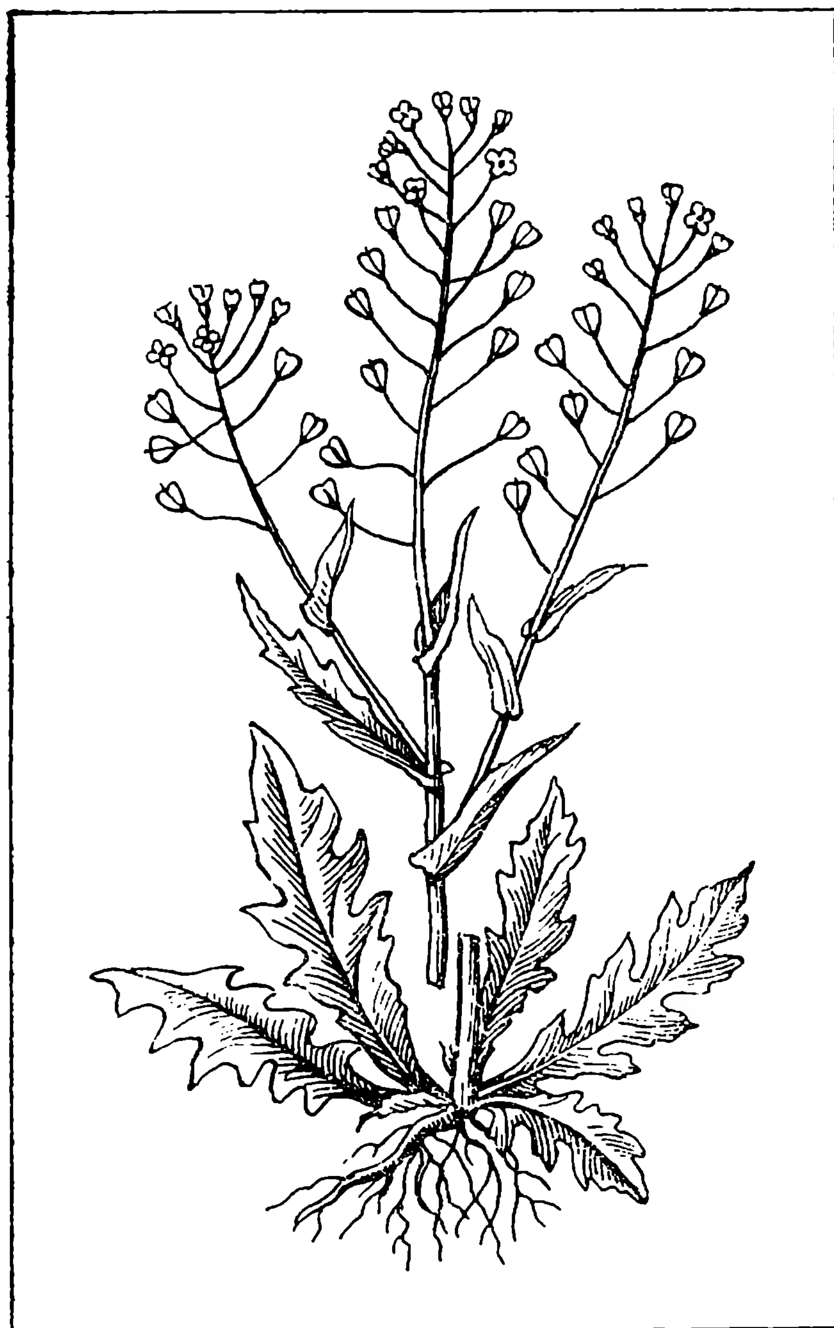
Семейство капустные — Brassicaceae.

Народные названия — лен дикий, рыжуха; вінички, гнидник, гречка дика, кашка.

Пищевое, техническое, медоносное, а также техническое растение.

Однолетнее или двулетнее невысокое растение (до 50 см) с тонким стержневым корнем и прямостоячим простым или ветвистым стеблем. Растение голое или немного опушенное. Листья перисторздельные или цельные, продолговато-ланцетные; прикорневые листья собраны в розетку, черешковые, стеблевые — очередные, сидячие, со стреловидным основанием. Цветки мелкие, правильные, собранные в разветвленные верхушечные кисти; околоцветник их двойной, раздельнолепестный, чашелистиков и лепестков по 4, тычинок — 6, пестик — 1. Плод — маленький, сжатый с боков треугольно-обратнояйцевидный стручочек на отстоящих плодоножках. Семена мелкие, эллиптическисплюснутые, светло-коричневые.

Цветет в апреле — августе, плоды созревают в мае — сентябре. Из одного растения за вегетационный период можно получить тысячи семян, которые быстро прорастают, давая за одно лето несколько поколений. Как сорное растение широко встречается по всей территории Украины — на огородах, пустырях, полях, в садах, около жилья и вдоль дорог. Запасы сырья большие. В свежих листьях содержится, особен-



но весной, значительное количество дубильных веществ, каротина, яблочной, лимонной и аскорбиновой кислот. Они нежные, мягкие, приятные на вкус. Из них готовят витаминные салаты, супы, борщи, приправы к мясным блюдам, овощные пюре и пасты. Семена содержат до 30 % жирных масел, которые пригодны для технических целей. Жмых из семян после отжимки масел используют в пищу как суррогат горчицы и в производстве горчичников. Как заменитель горчицы и перца можно употреблять размолотые семена. Растение медоносное и кормовое, его охотно поедают домашние животные. Препараты из надземной части используют в научной, народной медицине, гомеопатии и ветеринарии.

Растение можно заготовлять впрок: надземную часть сушат, солят, квасят, готовят сухой порошок.

Первоцвет весенний. Первоцвіт весняний — Primula veris L.

Семейство первоцветные — Primulaceae.

Народные названия — баранчики, желтуха, николайчики; веснівка, котики, медяник, ряст.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое невысокое (15—30 см) растение с коротким косым корневищем, розеткой прикорневых листьев и безлистным цветоносным стеблем. Листья довольно крупные (5—20 см длиной) яйцевидные или продолговато-яйцевидные, тупые, морщинистые, с волнистым, городчато-выемчатым краем. Они опушенные или почти голые, с узкокрылатым черешком. Цветки с медовым запахом, ярко-желтые, поникающие, правильные, с 5-членным спайнолепестным, воронковидным околоцветником; они собраны на верхушке цветоносного стебля в зонтиковидное, одностороннее соцветие. Тычинок — 5, пестик — 1. Плод — бурая, яйцевидная, многосемянная коробочка, которая раскрывается 10 зубцами. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле.

Растение теневыносливое. Растет в смешанных лесах, на полянах, среди кустарников в Полесье, Лесостепи, в Степи — редко. Районы возможных заготовок — Волынская, Ровенская, Житомирская, Хмельницкая, Винницкая, Киевская, Полтавская, Черниговская, Сумская и Харьковская области. Первоцвет весенний — ценное витаминное растение. В молодых листьях его содержится, помимо каротина, значительное количество аскорбиновой кислоты, что обусловливает их использование для приготовления весенних салатов, овощных пюре, зеленых борщей, супов, окрошки, приправ к мясным блюдам.

Из листьев и цветков готовят различные прохладительные напитки и чай. Корневища напоминают по запаху анис, их используют для ароматизации напитков и пищевых блюд. Первоцвет — ранневесенний медонос и красильное растение. Трава и цветки окрашивают ткани в буро-оливковый цвет. Препараты из корневища применяют в научной, народной медицине, гомеопатии и ветеринарии.

Цветущее растение весьма декоративно и может быть использовано при озе-



ленении скверов, парков, лесопарков. Как витаминное, овощное и декоративное растение первоцвет можно выращивать на приусадебных участках, огородах и в садах.

Листья, цветки и корневища заготовляют впрок в высушенном виде, а также готовят из него пищевой порошок. Корневища с корнями осенью выкапывают лопатами. После промывания в проточной холодной воде и провяливания сушат под навесами, на чердаках или сушилках при температуре 40—50 °С. Цветущее растение массово собирают в букеты — оно нуждается в бережном отношении.

Пижма обыкновенная. Пижмо звичайне — Tanacetum vulgare L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — глистник, рябинник; деревій жовтий, дика горобина.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое (50—150 см высотой) почти голое растение с резким пряно-ароматным запахом. Корневище деревянистое, ветвистое. Стебли прямые, бороздчатые, в верхней части ветвистые. Листья очередные, перисторассеченные (7—20 см длиной) темно-зеленые с многочисленными едва заметными железистыми точками; дольки листьев острозубчатые, яйцевидно-ланцетные; нижние листья черешковые, верхние — сидячие. Цветки мелкие, трубчато-ворончатые, ярко-желтые, собраны в небольшие многочисленные, полушаровидные, сверху почти плоские корзинки, расположенные в крупных, густых, щитковидных верхушечных соцветиях. Краевые цветки в корзинках, пестичные, срединные — обоеполые.



Цветет в июле — августе, плоды созревают в августе — сентябре. Растет на полянах, опушках, среди кустарников, вблизи дорог почти по всей территории республики. Возможные районы заготовок — Полтавская, Черкасская, Кировоградская, Ворошиловградская, Днепропетровская, Запорожская, Харьковская области. Запасы сырья значительные. Листья и цветочные корзинки содержат жирные масла, горькие вещества, каротин, аскорбиновую кислоту и эфирное масло. Листья применяют для ароматизации кондитерских изделий (вместо корицы, ванили, имбиря, мускатных орехов), салатов, мясных и рыбных консервов, различных напитков.

Пижма — медоносное и красильное растение. Корневища окрашивают ткани в зеленый цвет. Ценится как инсектицидное растение. Препараты из надземной части, особенно соцветий, губительно действуют на многих вредных насекомых сельскохозяйственных растений. Порошки, экстракты используют для борьбы с молью, блохами, мухами и другими бытовыми вредными насекомыми. Растение ядовито. Поедание его может вызвать отравление у коров и ягнят. Пижма придает коровьему молоку неприятный запах и горький вкус. Препараты из соцветий пижмы применяют в научной, народной медицине, гомеопатии и ветеринарии.

Соцветия пижмы заготовляют в начале цветения, обрывая руками или сре-

вая ножами и серпами. Сушат на чердаках, под навесами или в сушилках при температуре не выше 40 °С.

Пихта белая, пихта европейская. Ялиця біла — Abies alba Mill.

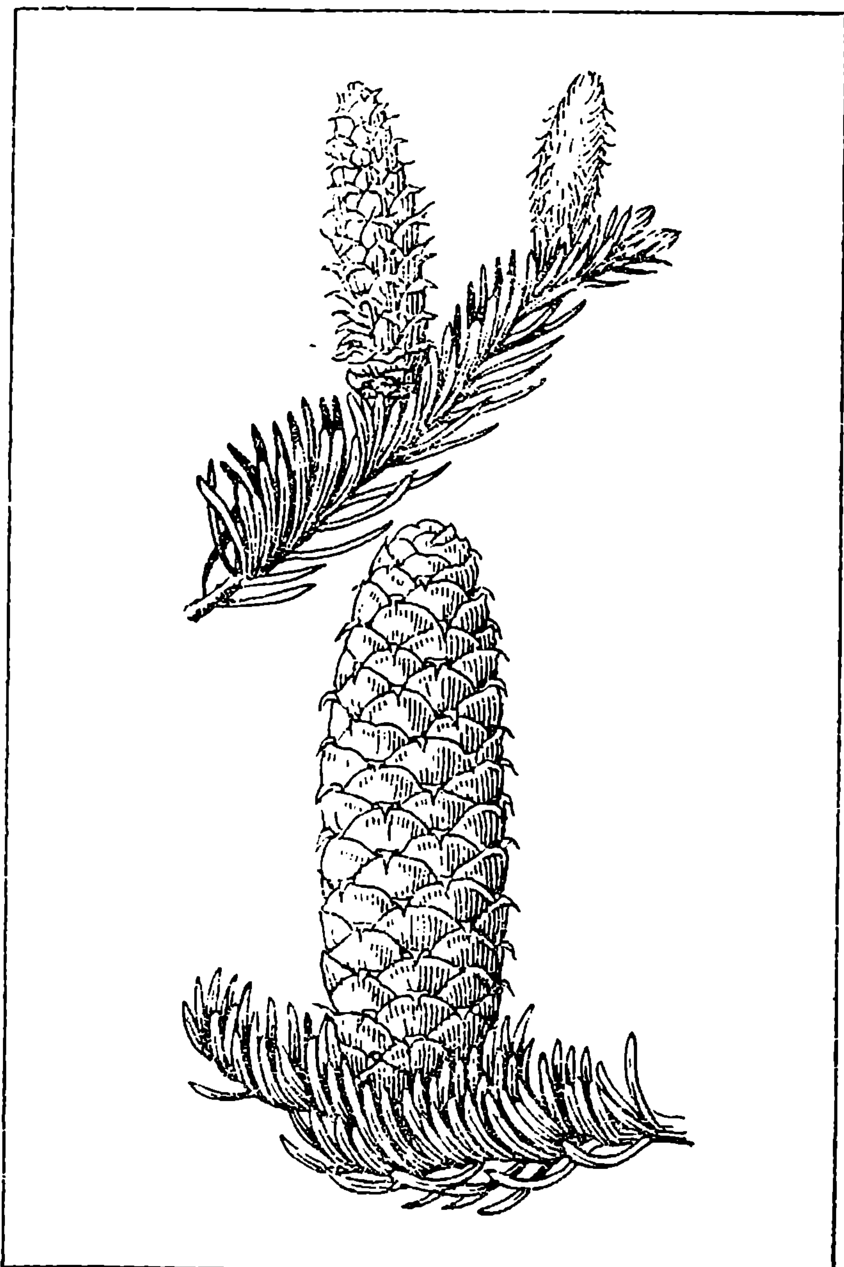
Семейство сосновые — Pinaceae.

Техническое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Высокое дерево (35—55 м) с узкоконической или пирамидальной кроной, низко спускающейся к земле. Кора гладкая, бело-серая, в нижней части иногда трещиноватая. Побеги длинные, гладкие, серые, толстые, с двурядно-гребенчаторазмещенной хвоей. Хвоинки одиночные, плоские, тупые, сверху темно-зеленые, снизу — с двумя белыми полосками, при основании сужены в короткий черешок.

Мужские шишечки овальные, одиночные, расположены в верхней части прошлогодних побегов.

Женские шишечки зеленоватые, размещены в нижней части прошлогодних побегов. Зрелые шишки (10—15 см длиной, 2,5—4 см шириной) прямостоячие, одревесневшие, коричневые, цилиндрические. При созревании шишки рассыпаются и на побегах остаются лишь стержни. Семена клиновидно-треугольные с длинным крылышком и бальзамическим запахом. Опыляется в мае, семена созревают в конце сентября.



Растение теневыносливое. Одна из основных на Украине лесообразующих пород горных лесов; образует чистые и смешанные древостои (с буком и другими лиственными породами) в Карпатах, изредка островками встречается в западных районах УССР. Широко культивируется. Древесина белая, изредка с желтоватым оттенком, блестящая, легкая, мягкая, легко колется, без смоляных ходов. Используют как строительный материал, для изготовления столярных изделий, музыкальных инструментов, бочек, ящиков, гонты. Благодаря высокому содержанию целлюлозы (до 60 %) высоко ценится как сырье для бумажной промышленности.

Из желваков на коре путем подсочки добывают живицу. Она содержит около 34 % эфирных масел, из нее получают пихтовый бальзам, который используют в медицине, оптике. Из хвои, веток и шишек получают эфирное масло, широко используемое в парфюмерной, фармацевтической промышленности, а также при производстве целлулоида. Зрелые семена содержат до 25 % полувысыхающего масла, которое пригодно для производства лаков и красок. Хвою используют для изготовления витаминных, противоцинготных напитков, а также концентрата витамина С.

Таннидо- и медоносное растение со значительным содержанием пыльцы и клея. Ценится как декоративное растение для одиночных и групповых насаждений в парках, лесопарках вдали от промышленных предприятий. Имеет ряд декоративных форм — пирамидальную, колоннообразную, золотистую и др.

Препараты из живицы, почек и хвоинок используют в научной и народной медицине.

Плаун булавовидный. Плаун булавовидний, або звичайний — Lycopodium clavatum L.

Семейство плауновые — Lycopodiaceae.

Народные названия — колдунник, дереза, митник.

Техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Многолетнее вечнозеленое травянистое растение (30—50 см высотой) с тонкими придаточными корнями. Стебель длинный, ползучий, укореняющийся, вильчато-ветвистый, с многими мелкими листочками; он округлый, с короткими, приподнимающимися, густооблиственными веточками. Листья маленькие, линейно-ланцетные, мягкие, серповидно вверх согнутые, почти цельнокрайние, заостренные в длинный, белый, ломкий волосок; листорасположение очередное, многорядное. Спороносные полоски (стробилы) крупные (2—4 см длиной), цилиндрические, обычно собраны по 2, реже 3—5, на длинных и тонких облиственных ножках. Споры образуются в колосках в спорангиях, которые сидят в пазухах округло-яйцевидных или треугольно-яйцевидных спородистиков, многочисленные в виде мельчайшего, бледно-желтого порошка. Спороносит в июле — августе. Растет в хвойных и смешанных лесах Полесья, северной части Лесостепи и Карпат.



Запасы сырья значительные, но в последнее время они уменьшились.

Растение используют в технических и лечебных целях. Споры содержат до 80 % невысыхающих жирных масел, гликозид, различные кислоты. Их применяют в металлургической промышленности при выплавке чугуна, а также для обсыпки форм при фасонном литье. Споры при сгорании дают мгновенную, молниеобразную вспышку, что обусловливает использование их в пиротехнике для изготовления фейерверков и бенгальских огней. Из побегов получают краситель для окраски тканей в синий цвет. Ценится как декоративное растение. Его используют для изготовления зеленых гирлянд и букетов. Препараты из спор применяют в медицинской и косметической практике, а также в гомеопатии и ветеринарии. Они хорошие инсектициды.

В сосновых лесах Полесья, северной части Лесостепи и Карпатах растет п. годичный (п. річний) — L. annotinum L. Практическое использование его такое же, как и п. булавовидного. Споры плаунов заготовляют в конце лета или в начале осени после пожелтения спороносных колосков. Их срезают ножницами или секаторами (лучше в сырую погоду) и осторожно складывают в мешочки из плотной ткани. Сушат на свежем воздухе или чердаках. Плауны нуждаются в бережном отношении. Запрещается во время срезки колосков вырывать растения из почвы.

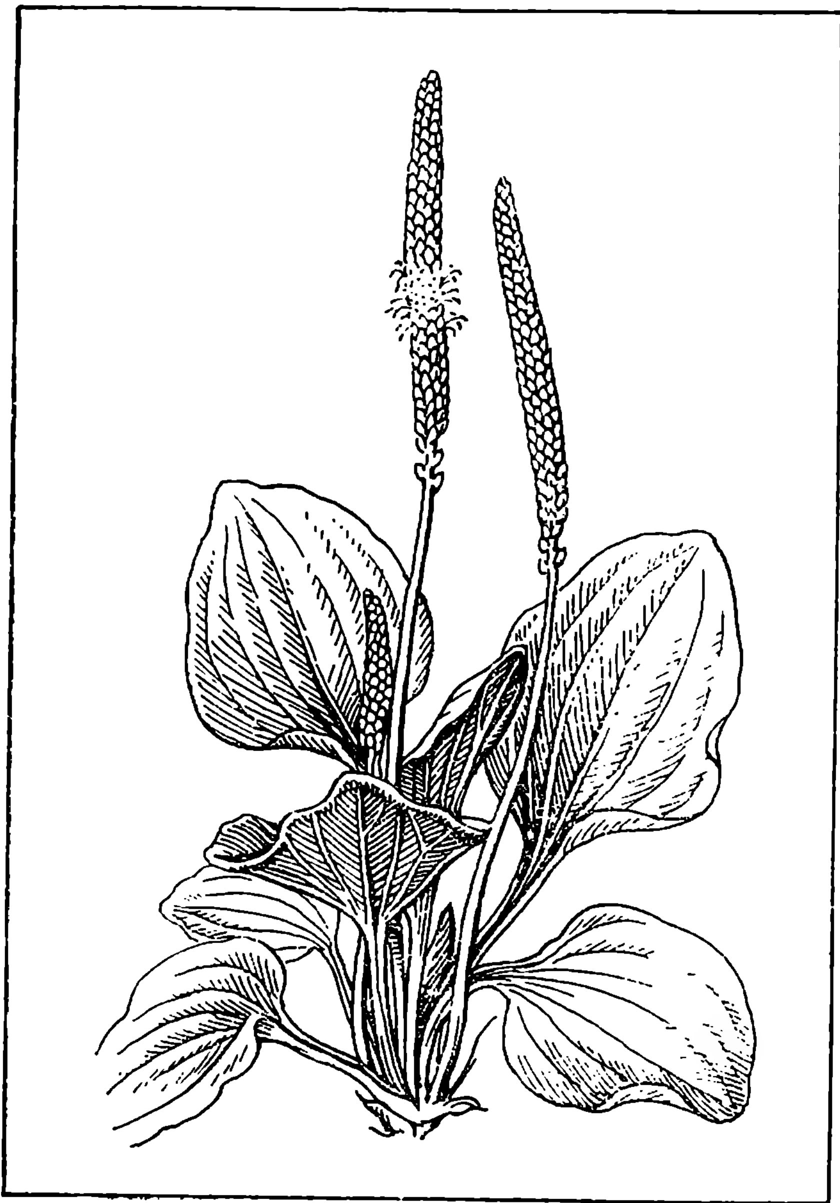
Подорожник большой. Подорожник великий — Plantago major L.

Семейство подорожниковые — Plantaginaceae.

Народные названия — попутник; бабки, припутник, ранник.

Пищевое, медоносное лекарственное растение.

Многолетнее травянистое (10—60 см



высотой) голое или немного опушенное растение с розеткой прикорневых листьев. Стебель безлистный, тонкобороздчатый. Листья крупные, яйцевидные или овальные, с хорошо заметными жилками, цельнокрайные; основание их клиновидное, низбегающее на длинный желобчатый черешок, равный по длине листовой пластинке. Цветки мелкие, невзрачные, правильные, спайнолепестные с двойным околоцветником, собраны в длинноцилиндрический верхушечный колос (5—35 см длиной).

Чашечка и венчик 4-раздельные, венчик пленчатый, буроватый, тычинок — 4 с фиолетовыми или темно-лиловыми пыльниками, пестик — 1 с 2-лопастным рыльцем; нити тычинок белые, выступающие из венчика. Плод — яйцевидная, многосемянная коробочка. Семена сплюснутые, светло-коричневые или бурые. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июне — октябре. Теневыносливое растение. Растет вдоль дорог, на выпасах, пустырях, вблизи жилья, на лугах по всей территории УССР. Запасы сырья значительные.

В листьях содержатся витамины C и K, каротин, фитонциды, горькие, дубильные и другие вещества, ценные для питания человека. Молодые и нежные, свежие и квашеные листья используют для приготовления салатов (с луком, картофелем, крапивой, хреном), овощных супов, борщей и бульонов. Их добавляют в омлеты и запеканки, каши, пюре, котлеты. Из них делают бутербродную массу и другие блюда. Семена содержат жирные масла, сапонины, горькие и дубильные вещества, заквашенные с молоком они считаются полезной и вкусной приправой к мясным и рыбным блюдам.

Подорожник — хороший пергонос, кормовое и таннидоносное растение. При дублении кожи он придает ей крепость и гибкость. Препараты подорожника большого используются в лечебной, косметической практике, гомеопатии и ветеринарии.

Листья срывают руками, срезают ножами до или в период цветения, не повреждая подземной части. Сушат на чердаках или под навесами. На территории УССР по лугам, полянам, в смешанных лесах, кроме п. большого, растут п. ланцетолистный (п. ланцетолистий) — P. lanceolata L. и п. средний (п. середній) — P. media L. Практическое использование их такое же, как и п. большого.

Полынь обыкновенная. Полин звичайний — Artemisia vulgaris L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — чернобыльник, нехворощ.

Пищевое, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (50—150 см высотой), с укороченным, утолщенным корневищем. Стебли высокие, ветвистые, угловато-ребристые, часто почти фиолетовые, в нижней части голые, в верхней — с короткими волосками. Листья крупные (5—10 см длиной) черешковые или сидячие, сверху темно-зеленые, снизу — беловато- или сероватовойлочные, перистораздельные или перисторассеченные; зубчатые доли их с завороченными вниз краями; верхушечные листья мелкие от цельных до тройчатораздельных.



Цветки мелкие, все трубчатые, желтые, в маленьких прямостоячих или немного поникающих корзинках, собранные в метельчатые соцветия. Плоды — мелкие семянки без хохолка.

Цветет в июле — сентябре, плоды созревают в сентябре — октябре. Растение светолюбивое. Растет на лугах, по берегам рек, лесным опушкам, полянам и как сорняк на огородах, в садах, около дорог по всей территории республики. Районы возможных заготовок — Хмельницкая, Винницкая, Киевская, Черкасская, Полтавская, Харьковская, Кировоградская, Днепропетровская, Одесская, Херсонская и Николаевская области.

Запасы сырья значительные.

В растениях содержатся каротин, аскорбиновая кислота, эфирные масла, смолистые и дубильные вещества. Надземную часть растения употребляют как пряность для придания аромата и специфического вкуса мясным блюдам, соусам и различным напиткам. В мясные блюда добавляют порошок из сухой травы полыни, выдерживают перед жарением или тушением в полынном отваре либо маринаде.

Полынь — инсектицидное, таннидоносное и красильное растение. Отвар травы используют для борьбы с вредителями сельскохозяйственных растений. Она также отпугивает мошек, комаров и блох. Все растение имеет фитонцидные свойства благодаря наличию эфирных масел, которые используют в пищевой, парфюмерной промышленности и медицине. Надземная часть окрашивает ткани в различные оттенки зеленого цвета. Растение поедают животные, из него получают силос высокого качества. Препараты из полыни обыкновенной используют в научной, народной медицине, гомеопатии и ветеринарии.

Заготовляют побеги с молодыми листьями и цветочными бутонами. Сушат в тени на открытом воздухе, на чердаках или под навесами. По всей территории республики произрастает п. горькая (п. гіркий) — A. absinthium L., которая имеет пищевое, техническое и лекарственное значение.

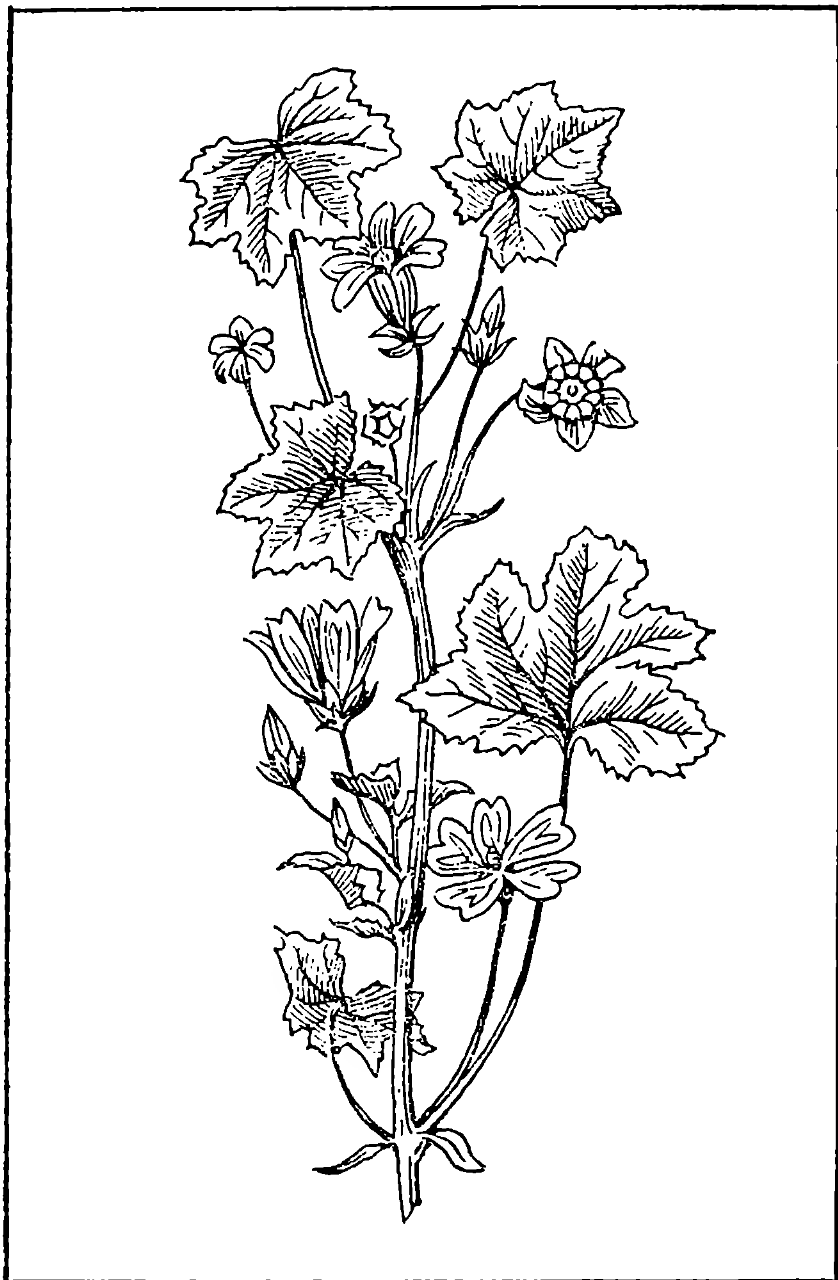
Просвирник лесной. Калачики лісові — Malva sylvestris L.

Семейство мальвовые — Malvaceae.

Народные названия — паночка голая, слез; рожа свиняча, слиз.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.

Многолетнее, реже двулетнее травянистое, жестковолосистое растение. Стебли разветвленные (30—120 см высотой). Листья в очертании округло-почковидные, 5—7-лопастные, длинночерешковые, зарубчато-зубчатые, у основания обычно сердцевидные с продолговато-ланцетными пленчатыми прилистниками, с верхней стороны голые, с нижней — опушенные. Цветки мелкие, правильные, с двойным раздельнолепестным 5-членным околоцветником, собранные по 2—4 в пазухах листьев. Чашечка имеет подчашие. Лепестки обратнояйцевидно-клиновидные, розовые с большой выемкой и желтыми продольными линиями. Тычинок и пестиков много. Плод распадается на 9—12



отдельных плодиков. Семена почковидные, голые, красно-бурые. Цветет в июне — августе, плоды созревают в сентябре. Растение светолюбивое. Растет на огородах, около жилищ, по обочинам дорог по всей территории Украины, но чаще в Полесье и Лесостепи.

В зеленых частях просвирника лесного содержатся каротин, витамин С, красящие и другие вещества. Свежие, молодые листья и побеги имеют сладковатый вкус. Их используют для приготовления салатов, винегретов, супов, соусов и различных приправ. Листья и недозрелые зеленые плоды заготовляют впрок — листья сушат, а плоды солят или маринуют и используют для заправки борщей, солянок, рассольников.

Порошок из сухих листьев добавляют в супы, салаты, соусы.

Просвирник лесной — медоносное, кормовое и красильное растение. Из цветков получают пищевую краску для подкрашивания безалкогольных напитков, а также синюю, серую и сине-фиолетовую краску для окрашивания шерсти. Препараты из цветков и листьев применяют в научной, народной медицине, ветеринарии и гомеопатии. Ценится как декоративное растение. Используют для создания цветников, клумб в скверах, парках и приусадебных участках. На большей части территории Украины встречаются п. маленький (к. маленькі) — M. pusilla Smith и п. пренебреженный (к. непомітні) — M. neglecta Wallr. Они также являются медоносными и лекарственными растениями.

Пырей ползучий. Пирій повзучий — Elytrigia repens (L.) Nevski.

Семейство злаки — Poaceae.

Народные названия — пырей-житник; перійка, перниця.

Пищевое, кормовое и лекарственное растение.

Многолетнее травянистое (30—120 см высотой) зеленое или сизовато-зеленое растение с длинным, ползучим корневищем. Стебли приподнимающиеся, цилиндрические, голые, гладкие, полые. Листья (5—10 мм шириной) очередные, узколинейные, плоские, с верхней стороны — острошероховатые, с ниж-



ней — гладкие. Листовые влагалища нерасщепленные, с короткими ушками, охватывающими стебель, и очень коротким язычком. Цветки зеленые, невзрачные, без околоцветника, в многоцветниковых колосках, собранных в прямостоячий сложный колос (до 15 см длиной). Колоски сжаты с боков, сидящие по одному и обращены к оси колоса широкой стороной. Плод — линейно-продолговатая желобчатая зерновка. Цветет в июне — июле. Плоды созревают в июле — августе. Растение светолюбивое, засухоустойчивое и солевыносливое. Растет на засоренных местах около жилья, дорог по всей территории Украины. Злостный сорняк полевых и огородних культур. В Лесостепи и Степи часто образует сплошные заросли, особенно на свежих перелогах.

В корневищах содержатся крахмал, сахара, каротин, белки, эфирные масла, аскорбиновая кислота и другие вещества. Из высушенных и размолотых корневищ можно варить кисель, каши, выпекать хлебобулочные изделия, готовить безалкогольные напитки. Корневища в свежем виде пригодны для приготовления салатов, супов, гарниров для рыбных, овощных и мясных блюд. Поджаренные корневища используют для приготовления суррогата кофе. Из пырея получают высококачественное сено. Во время цветения надземные части содержат значительное количество клетчатки и протеина. Урожайность сена составляет 20—70 ц/га.

Препараты с корневищ применяют в народной медицине и гомеопатии. Корневища заготовляют ранней весной или осенью во время вспашки. Их выкапывают лопатами или вытягивают боронами, затем обрезают надземную часть, моют в холодной воде. Сушат на чердаках или под навесами.

Рогоз широколистный. Рогіз широколистий — Typha latifolia L.

Семейство рогозовые — Typhaceae.

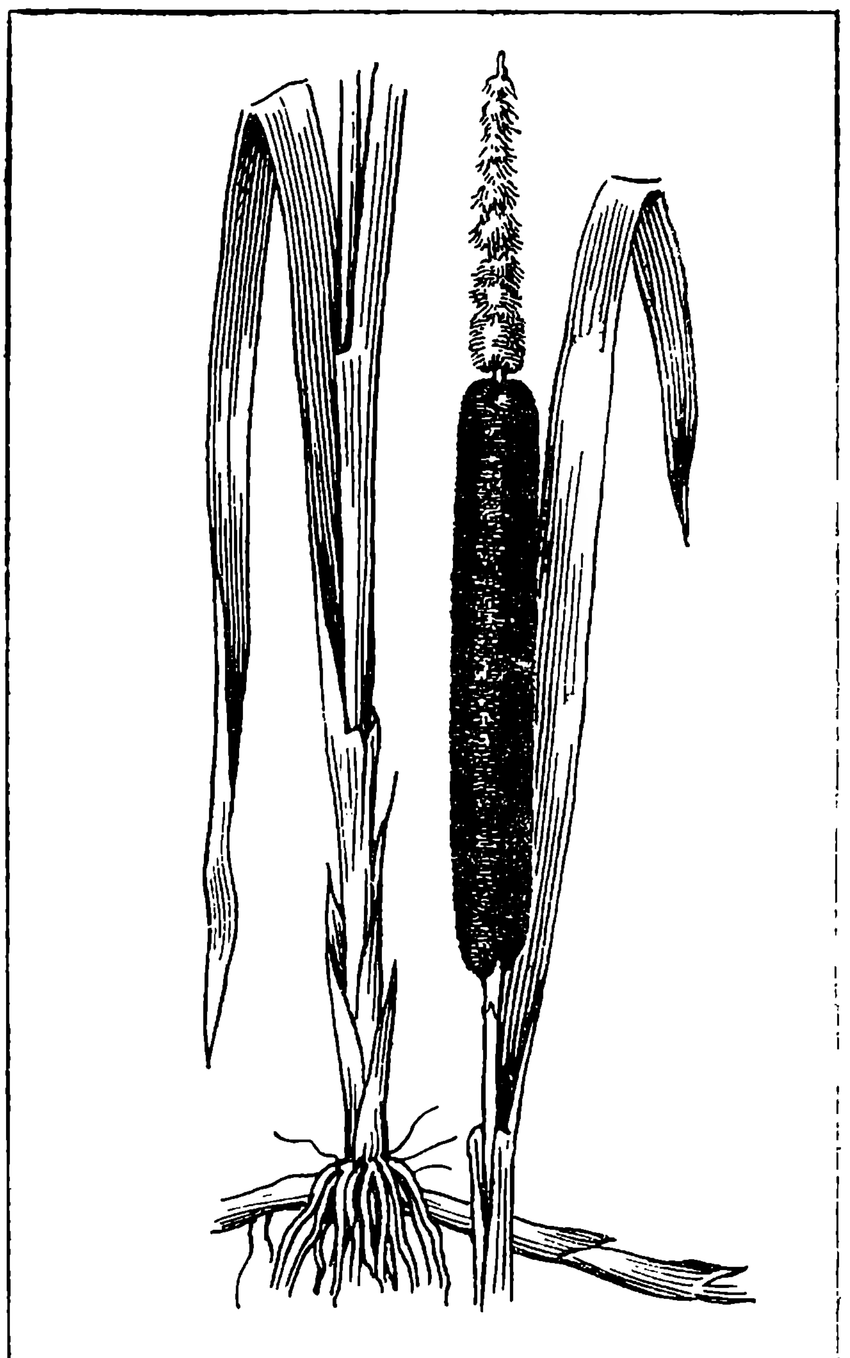
Народные названия — рогоза; кіяхи, тирлик.

Пищевое, техническое и декоративное растение.

Многолетнее высокое травянистое растение (1—2,5 м) с утолщенным, длинным корневищем. Стебель толстый, цилиндрический, без узлов. Листья (до 2 см шириной) широколинейные, длинные, влагалищные, собраны у основания стебля. Цветки невзрачные, однополые, расположены в цилиндрических соцветиях — початках. Тычиночная часть соцветия рыхлая, несет тычиночные цветки, пестичная часть непосредственно примыкает к тычиночной; она цилиндрическая, намного длиннее тычиночной (30 см длиной, 2—4 см шириной), черно-бурая или почти черная, бархатистая от множества слипшихся рылец. Цветки очень мелкие, околоцветник состоит из многочисленных длинных, тонких щетинок; в тычиночных цветках обычно 3 тычинки, в пестичных 1 пестик с одним длинным, тонким столбиком и как бы обугленным рыльцем.

Плод — маленький орешек с щетинками у основания.

Цветет в июне — июле, плоды созревают в августе — сентябре. Теневыносли-

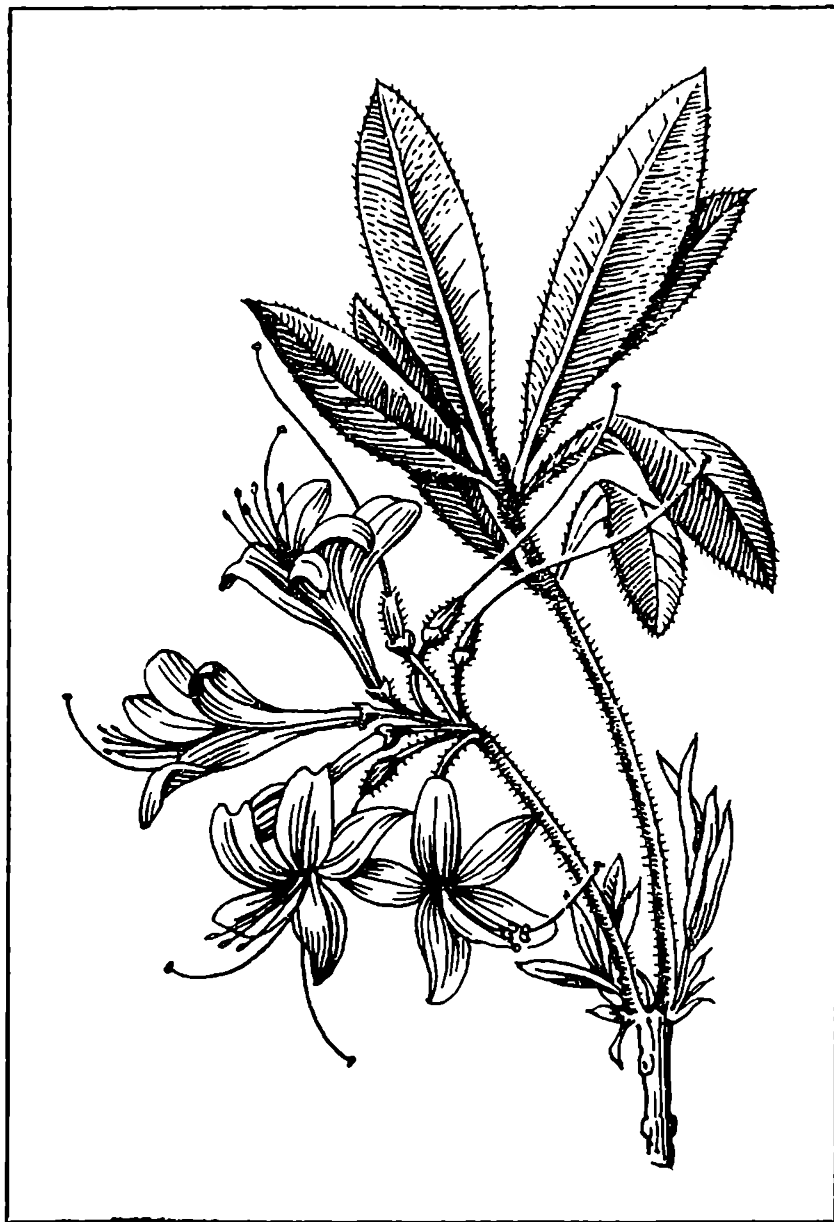


вое, влаголюбивое растение. Растет по берегам водоемов, на болотах, в ольшанниках на всей территории республики. Часто образует заросли. Запасы сырья значительные. Корневище и молодые побеги содержат крахмал, белки, сахара, дубильные вещества, аскорбиновую кислоту и другие полезные вещества. Используют в пищу свежими, маринованными, печеными, сушеными. Из них готовят салаты, супы, пюре, приправы к мясным и рыбным блюдам, а также муку, пригодную для выпечки оладий, галет, бисквитов и других изделий. Поджаренные корневища используют как суррогат кофе. Пищевые блюда из рогоза имеют пресный вкус, поэтому к ним следует добавлять различные специи.

Из рогоза широколистного изготовляют корзины, ажурные корзинки, циновки, маты, мешки, а также плетеную мебель. Стебли пригодны для покрытия крыш, строительства плетней. Волокна листьев и стеблей рогоза пригодны также для производства веревок и упаковочных тканей. Надземная часть растения содержит до 30 % целлюлозы и вместе с волокнами соцветий может идти на изготовление картона и низких сортов бумаги, а волоски — для производства искусственного шелка. Околоцветковые волоски соцветий обладают высокой плавучестью и используются для набивки спасательных жилетов, курток, поплавков, а также изготовления теплоизоляционных тканей. Рогоз — кормовое и декоративное растение. Его рекомендуют для озеленения влажных мест в парках, берегов водоемов, украшения букетов.

Препараты используют в народной медицине и гомеопатии. На большей части территории УССР встречается р. узколистный (р. вузьколистий) — T. angustifolia L. Его практическое использование такое же, как и р. широколистного.

Рододендрон желтый. Рододендрон жовтий — Rhododendron luteum Sweet. *Семейство вересковые* — Ericaceae. *Народные названия* — пьянищник; драпоштан, штанодрап.



Техническое, декоративное и лекарственное растение.

Раскидистый кустарник (1—2,5 м высотой) с прямостоячими ветвями. Молодые побеги зеленовато-бурые, опушенные. Листья (5—10 см длиной) очередные, короткочерешковые, продолговато-ланцетные или обратнояйцевидные, зеленые, с нижней стороны опушенные рыжеватыми или беловатыми волосками. Цветки крупные (3—4,5 см в диаметре) с приятным запахом, на длинных железисто-опушенных цветоножках, собранные на концах прошлогодних побегов в густые зонтиковидные соцветия. Околоцветник двойной, чашечка глубоко 5-раздельная.

Венчик оранжевый или желтый, сверху железистый, неправильно-воронковидный, с узкой трубочкой и слегка двугубным отгибом. Тычинок — 5, пестик — 1, столбик выступает из венчика. Плод — продолговато-цилиндрическая, опушенная коробочка. Цветет в мае — июне, плоды созревают в августе. Теневыносливое растение. Растет в подлеске влажных хвойных и смешанных лесов, на вырубках, полянах в северо-

восточной части Ровенской и северо-западной части Житомирской области, где и сосредоточены возможные районы заготовок сырья. Растение часто образует сплошные заросли.

Рододендрон желтый — весьма ценное эфиромасличное растение. Лепестки цветков являются сырьем для получения эфирного масла, применяемого при производстве духов и ароматного мыла. Эфирные масла обладают фитонцидными и инсектицидными свойствами. Водный отвар цветков используют для борьбы с вредителями сельскохозяйственных растений и бытовыми насекомыми. Листья содержат танниды и пригодны для дубления кожи и окраски ее в светлый цвет. Цветки выделяют большое количество нектара, их охотно посещают пчелы. Однако мед, даже очищенный от пыльцы, ядовит для человека. Он вызывает все признаки отравления — понос, озноб, рвоту, обморочное состояние. Растение вызывает отравление у домашних животных в связи с наличием в листьях и цветках ядовитых гликозидов: андромедотоксина и рододендрина.

Рододендрон желтый в период цветения исключительно декоративен. Он имеет много декоративных форм с крупными цветками и с различным оттенком листьев; его рекомендуют для озеленения парков, бульваров, лесопарков, приусадебных участков. Препараты из коры, листьев и цветков используют в научной, народной медицине и ветеринарии.

Цветки заготовляют в сухую погоду, срывая их руками. Собранное сырье укладывают в корзинки и отправляют в места переработки.

Рябина обыкновенная. Горобина звичайна — Sorbus aucuparia L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — гороба; вороб, ораба, скорух.

Пищевое, медоносное, техническое и лекарственное растение.

Невысокое дерево (6—15 м) или кустарник с гладкой серой корой и густой кроной. Листья (10—20 см длиной) очередные, непарноперистые, с 9—15



продолговато-ланцетными листочками; с верхней стороны они матово-лоснящиеся, с нижней — более светлые, по краю зубчатые. Цветки небольшие, белые, с 5-членным двойным раздельнолепестным околоцветником, с горько-миндальным запахом, собранные в густые, верхушечные щитковидные соцветия. Тычинок много, пестик — 1. Плод — ягодообразный, оранжево-красный, почти шаровидный, сочный; семена красноватые. Цветет в мае — июне. Плоды созревают в сентябре — октябре. Морозостойкое, теневыносливое, засухоустойчивое растение. Растет в хвойных и смешанных лесах, на опушках, полянах в Полесье, северной части Лесостепи, а также в Карпатах и горном Крыму.

Культивируется по всей Европе, кроме степных районов.

Плоды содержат много каротина, сахаров, органических кислот, дубильных и других веществ. Особенно они ценятся из-за большого количества витаминов. Употребляют в пищу свежими, особенно после заморозков, когда они становятся более сладкими и менее

терпкими. В основном используются в кондитерской промышленности для приготовления мармелада, пастилы, конфет, а также киселей, желе, соков, кваса и как суррогат чая. Плоды сушат, маринуют, консервируют с сахаром, готовят из них плодовые порошки и муку. В семенах содержится более 20 % жирного масла, пригодного для пищевых целей.

Рябина — хороший весенний медо- и пыльценос. Мед красноватого цвета, крупнозернистый, с сильным ароматом. Древесина красивая, плотная, упругая, твердая, хорошо полируется. Из нее делают мебель, музыкальные инструменты, различные столярные изделия. Кора содержит дубильные вещества. Молодые ветви используют для получения черного красителя. Весьма декоративна, особенно в период цветения и плодоношения. Она высоко ценится в садово-парковом строительстве для групповых и одиночных посадок, создания аллей в парках, лесопарках, для озеленения улиц, а также для создания лесомелиоративных, снего- и ветрозащитных насаждений. Препараты используют в научной и народной медицине.

Плоды собирают в период полного созревания или после подмораживания. В холодных помещениях они могут сохраняться свежими 6—7 мес. Сушат под навесами или в печах, сушилках при температуре 55—60 °С. Перед сушкой плоды пропаривают 3—5 мин. Собирая плоды рябины, не следует обламывать верхушки побегов с почками.

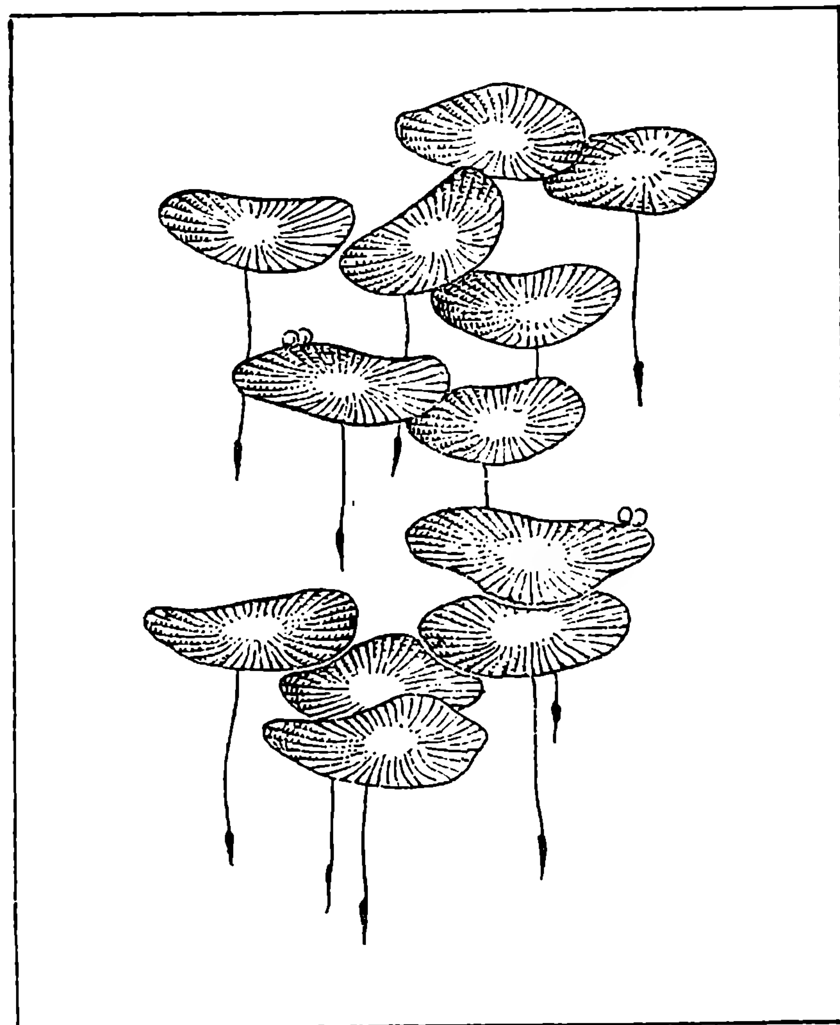
В лесах Закарпатья, Прикарпатья, Западного Правобережного Полесья и Крыма растет и другой вид рябины — р. глоговина, берека (берека) — S. torminalis Crantz. Ее практическое значение такое же, как и р. обыкновенной.

Ряска маленькая. Ряска мала — Lemna minor L.

Семейство рясковые — Lemnaceae.

Народные названия — раска; ріска.

Пищевое, кормовое и лекарственное растение.



Маленькое многолетнее плавающее на поверхности стоячих водоемов растение с нитевидными корешками. Стебли недоразвиты и имеют вид маленьких зеленых пластинок. Они овальные или обратнояйцевидные (2—3 мм шириной и 2—4,5 мм длиной), цельнокрайние, с верхней стороны слабовыпуклые, зеленые, с нижней — плоские, желтовато- или беловато-зеленые; растения собраны группами по 3—6. Листьев нет. Цветки очень мелкие, невзрачные, однополые, сильно редуцированные; мужские состоят из одной тычинки, женские — из одного пестика; собраны они у основания побегов (пластинок) в соцветия, состоящие из одного пестичного и 1—2 тычиночных цветков, окруженных пленчатым чехольцем. Цветет и плодоносит крайне редко, но очень интенсивно размножается вегетативно, нередко покрывая сплошным зеленым ковром поверхность прудов, озер, водоемов по всей территории УССР. Вегетативное размножение ее осуществляется за счет образования зимующих почек, в которых к концу осени накапливается большое количество крахмала. Весной почки поднимаются на поверхность и из них вырастают новые растения. В зеленой части содержится значительное количество клетчатки, протеина, белков, различных микроэлементов. Из ряски можно готовить са-

латы, варить супы и щи, а также различные приправы к первым и вторым блюдам. В свежем виде ее охотно поедают птицы и свиньи. Препараты из ряски маленькой используют в народной медицине и гомеопатии.

Собирают ряску для пищевых целей только из водоемов, не загрязненных сточными водами. Для заготовки ее подгоняют к берегу мелкоячеистой сеткой, а потом вычерпывают небольшими сачками. В стоячих водоемах республики растет другой вид ряски — р. трехбороздчатая (р. триборозенчаста) — L. trisulca L., а также близко родственное с ним растение — спиродела многокорневая (спіродела багатокоренева — Spirodela polyrrhiza (L.) Schleid. Практическое использование их такое же, как и р. маленькой.



Синяк обыкновенный. Синяк звичайний — Echium vulgare L.

Семейство бурачниковые — Boraginaceae.

Народные названия — куриная слепота; ранник, рум'янка, синець.

Пищевое, медоносное и техническое растение.

Двулетнее травянистое растение (30—70 см высотой) с прямостоячим простым или ветвистым стеблем. Он, как и листья, короткоопушенный, с щетинистыми жесткими волосками, сидящими на бородавочках. Листья (до 13 см длиной) линейно-ланцетные, очередные, сидячие, с одной хорошо заметной жилкой. Прикорневые листья собраны в розетку, суженые в черешки; во время цветения они засыхают. Цветки средней величины, с двойным 5-членным, спайнолепестным околоцветником. Чашечка глубоко 5-раздельная, волосистая, венчик воронковидный с пятилопастным широким отгибом, несколько неправильный, сначала розовый, потом синий. Пестик — 1, тычинок — 5, не одинаковые по длине, нити их красные, они вместе со столбиками пестика выдаются из венчика. Плод состоит из четырех буроватых орешков. Цветет в июле — августе, плоды созревают в августе — сентябре. Светолюбивое растение. Растет как сорняк на паровых полях, мусорных местах, вдоль дорог по всей территории республики.

Прикорневые листья синяка и молодые побеги содержат каротин, дубильные вещества и значительное количество аскорбиновой кислоты, что обусловливает употребление их в пищу взамен шпината. Очень хороший медонос. Медопродуктивность составляет 300—400 кг/га. Во время цветения его охотно посещают пчелы, собирая нектар и пыльцу. Мед высокого качества, светло-янтарного цвета, густой консистенции, хорошо кристаллизуется, с приятным ароматом. Рекомендуют культивировать около пасек. Растение таннидоносное и красильное. В корнях содержится красящее вещество алкапин, который окрашивает шерсть в карминово-красный цвет; красящее вещество цветков окрашивает ткани в зависимости от протравы в красный, синий и фиолетовый цвет. Семена содержат около 30 % жирных высыхающих масел, пригодных для производства, подобно льняному маслу, лаков и красок.

Препараты из травы используют в на-

родной медицине. Все части растения ядовиты, так как содержат алкалоиды циногласин и коксилидил. Синяк обыкновенный декоративен и может быть использован в озеленении парков, лесопарков, а также шоссейных и железнодорожных полотен.

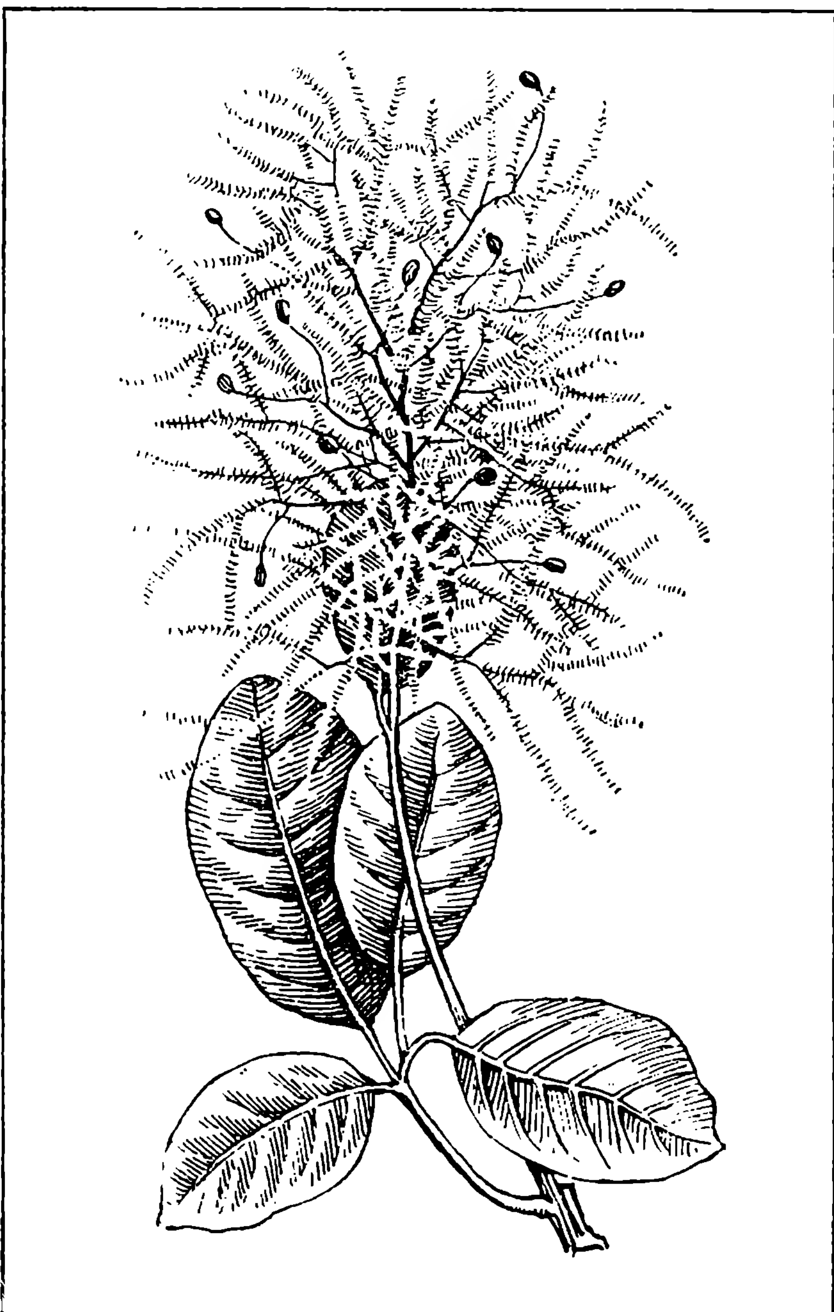
Скумпия кожевенная. Скумпія звичайна — Cotinus coggygria Scop.

Семейство фисташковые — Anacardiaceae.

Народные названия — рай-дерево.

Техническое, декоративное, фитомелиоративное и лекарственное растение.

Высокий ветвистый кустарник или деревцо (3—7 м) с мелкотрещиноватой, серой или коричнево-бурой, тонкой корой и округлой кроной. Побеги зеленые или фиолетовые, толстоватые. Листья (3—8 см длиной) очередные, простые, округлые или обратнояйцевидные, длинночерешковые, почти кожистые, цельнокрайние; с верхней стороны они матово-зеленые, с нижней — сизые, опушенные, с сеткой хорошо заметных жилок; при растирании они имеют специфический запах. Цветки мелкие, многочисленные, зеленовато-белые, с двойным 5-членным околоцветником, обычно однополые или недоразвитые, реже двуполые, собранные в верхушечные многочисленные прямостоячие рыхлые, метельчатые соцветия (15—30 см длиной). После опадания недоразвитых цветков цветоножки удлиняются, покрываются белыми или розовыми волосками, придавая соцветиям весьма декоративный вид.



Цветет в июне — июле. Плод — сухая костянка, вначале зеленоватая, потом черноватая. Светолюбивое, засухоустойчивое растение. Растет в лиственных, реже смешанных лесах, на опушках и полянах, каменистых склонах, известковых обнажениях и горах Крыма, долинах Днепра, Южного Буга, Северного Донца. Местами образует заросли. Культивируется на всей территории УССР. Районы возможных заготовок — Крымская, Хмельницкая, Винницкая, Одесская и Донецкая области. Листья содержат много таннидов, они являются сырьем для получения дубильных экстрактов высокого качества для выделки сафьяна и дубления овечьих и козьих шкур, а также таннина и галовой кислоты, используемых в фармацевтической и химической промышленности. Древесина мягкая, легкая, желтоватого или зеленовато-желтоватого цвета, противостоит гниению. Ее используют для изготовления столярных изделий и подпорок для винограда. Она содержит краситель, который окрашивает шерсть, шелк и кожу в желтый, коричневый и оранжевый цвет. Из листьев получают черный, а из корней — красный краситель. В парфюмерии используют эфирные масла из листьев и цветков.

Скумпия обладает фитомелиоративными и инсектицидными свойствами. Препараты из листьев применяют в научной и народной медицине. Весьма декоративное растение, особенно осенью, когда листья приобретают ярко-красную, темно-пурпуровую или темно-фиолетовую окраску, а также весной благодаря весьма декоративному виду крупных соцветий, имеющих вид воз-

душных, перистых образований бело-розового цвета, напоминающих парики. Растение используют в зеленом строительстве, а также в противоэрозионных и полезащитных посадках.

Листья заготовляют вручную, начиная от периода зацветания и до появления зеленых плодов. В этот период в листьях накапливается больше таннидов. Сушат на чердаках, под навесами и даже на солнце, при массовой заготовке используют сушилки.

Слива колючая, терн. Терен колючий — Prunus spinosa L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — терновник; тернина, терняк.

Пищевое, техническое, медоносное, декоративное и лекарственное растение.

Ветвистый кустарник или небольшое деревцо (1—5 м высотой) с очень колючими ветвями, молодые побеги коротковолосистые или голые, с мелкими светлыми точками. Листья (2—4 см длиной) от широколанцетных до яйцевидных, городчато-пильчатые, голые или по жилкам с волосками. Цветки белые (6—10 мм в диаметре), одиночные, реже по 2—3, на коротких цветоножках, правильные, с двойным раздельнолепестным околоцветником. Тычинок много, пестик — 1. Плод — шаровидная или яйцевидная (до 10—12 мм длиной) сочная костянка с кисло-сладким терпким вкусом, черно-синя с голубым налетом, косточка не отделяется от мякоти. Цветет в апреле — мае до появления листьев, плоды созревают в июле — августе.



Растение светолюбивое, засухоустойчивое. Растет на опушках, среди кустарников, в лиственных и смешанных лесах, у дорог, в долинах рек в западных районах Полесья, Северной Лесостепи и Степи. Культивируется. Плоды содержат каротин, дубильные вещества, сахарозу, яблочную кислоту, ароматические вещества и значительное количество аскорбиновой кислоты. В пищу употребляют свежими после проморaживания, а также для производства варенья, мармелада, пастилы, цукатов, соков, сиропов, уксуса и различных кондитерских изделий; иногда добавляют для подкисливания первых блюд.

Все изделия из плодов характеризуются высокими диетическими особенностями, а также тонким приятным ароматом. Их широко используют в консервной промышленности и для домашнего консервирования. Вкусовые качества плодов сохраняются и после их высушивания. Семена содержат значительное количество жирного масла, пригодного для применения в технических целях. Косточки используют для получения активированного угля.

Терн — хороший весенний медонос, медопродуктивность составляет 30 кг/га. Из коры и древесины получают дубильный экстракт и красители. Препараты из плодов используют в народной медицине. Растение рекомендуют для создания в парках, скверах живых изгородей, заросли его имеют существенное противоэрозионное значение.

Плоды собирают осенью, сохраняя их до отправления на пункты переработки в деревянных бочках. Сушат на солнце, под навесами, в печах или сушилках при температуре 45—50 °С. От сливы колючей путем гибридизации с алычой произошла слива домашняя (с. домашня) — P. domestica L.

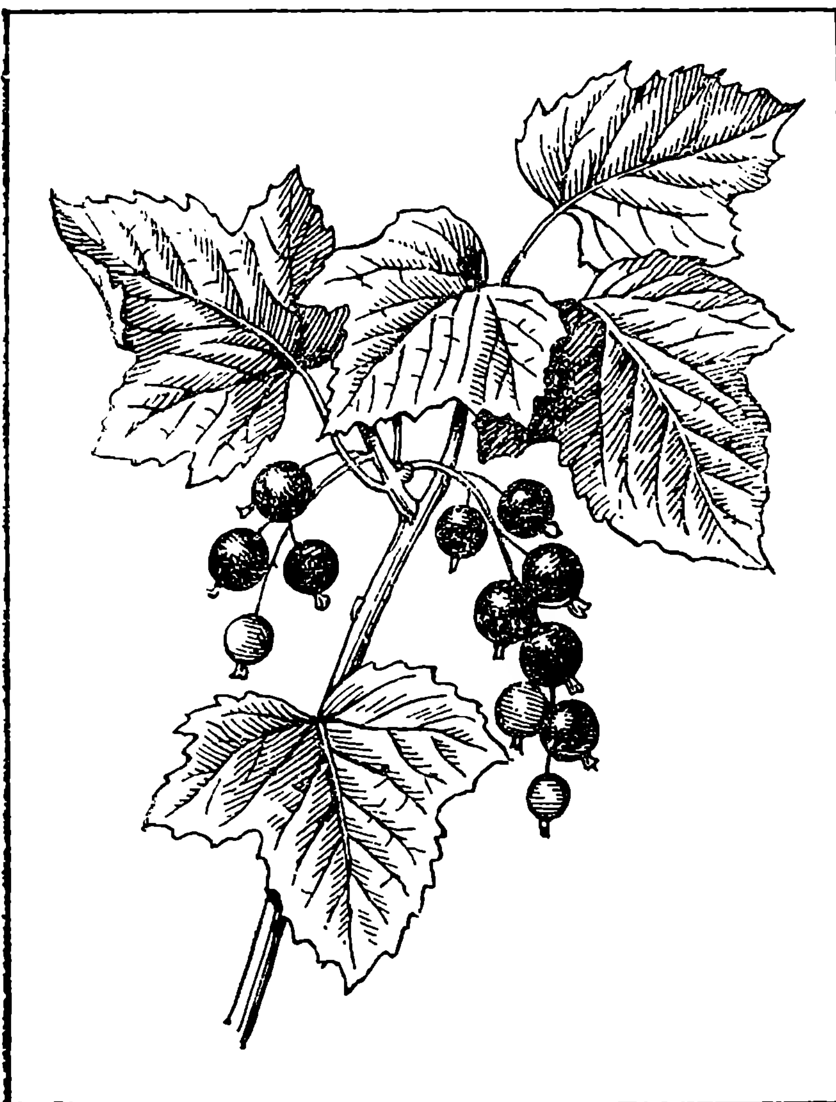
Смородина черная. Смородина чорна — Ribes nigrum L.

Семейство крыжовниковые — Grossulariaceae.

Народные названия — полущор; порічка чорна, смородос.

Пищевое, медоносное, декоративное и лекарственное растение.

Развесистый кустарник (0,6—1,5 м высотой) с дугообразными, тонкими, бледно-желтыми, позже коричневыми побегами, с янтарно-желтыми железками и розово-бурыми почками. Листья очередные (6—12 см длиной), черешковые, 3—5-лопастные, с треугольными, неравнозубчатыми лопастями; с верхней стороны морщинистые, почти голые, лоснящиеся, с нижней — по жилкам пушистые, с желтоватыми точечными железками. Цветки мелкие, невзрачные, лилово-серые или зеленовато-красноватые, обоеполые, правильные, с двойным колокольчатым, 5-членным раздельнолепестным околоцветником, собранные в поникающие 5—10-цветковые пазушные кисти. Тычинок — 5, пестик — 1. Плод — многосемянная, черная, фиолетовая или бурая шаровидная пахучая ягода (до 10 мм в диаметре) с характерным вкусом и запахом. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле. Растение зимостойкое, теневыносливое.



Растет по берегам рек, в подлеске сырых лиственных и смешанных лесов, по сырым зарослям кустарников, окраинам болот в Полесье, Лесостепи и Прикарпатье. Широко культивируется в садах, на приусадебных участках. Является родоначальником всех форм черной смородины. Запасы сырья дикорастущей ч. смородины незначительные. Плоды заготовляют в районах ее культивирования.

Смородина черная по содержанию аскорбиновой кислоты в плодах занимает одно из первых мест среди ягодных культур. Как важный источник витамина С ее используют для изготовления концентратов, обогащающих пищевые продукты аскорбиновой кислотой.

Ягоды употребляют в пищу свежими, сушенными, их также консервируют, замораживают, перетирают с сахаром. Из них изготовляют варенье, джемы, желе, мармелад, пастилу, суфле, кремы, кисели, начинки для конфет, пирогов, а также соки, экстракты и другие безалкогольные напитки. Молодые листовые почки, содержащие значительное количество эфирных масел, используют для ароматизации пищевых блюд и различных кондитерских изделий.

Смородина черная — хороший весенний медонос. Медопродуктивность составляет 30—70 кг/га. Пчелы охотно посещают ее, собирая много нектара и пыльцы. Семена содержат более 16 % жирных масел, пригодных для пищевых и технических целей. Ягоды и листья растения обладают антибактериальными и фитонцидными свойствами. Препараты из плодов используют в научной и народной медицине.

Плоды собирают в сухую погоду вручную, срывая их кистями. Ягоды, собранные кистями, могут некоторое время храниться свежими, а отдельно сорванные нуждаются в быстром использовании. Сушат на чердаках, под навесами или в сушилках при температуре 50—60 °С. Сушка должна быть быстрой. Листья собирают летом, а почки — весной, до их распускания.

Часто в культуре разводят с. красную (с. червона) — R. rubrum L. и с. золо-

тистую (с. золотиста) — R. aureum Pursh., которые имеют такое же практическое значение, как с. черная.

Сныть обыкновенная. Яглиця звичайна — Aegopodium podagraria L.
Семейство зонтичные — Apiaceae.
Народные названия — борщевка; дягилиця, снитка.

Пищевое, медоносное, кормовое и лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (60—100 см высотой) с длинным, ползучим корневищем. Стебель полый, обычно голый, в верхней части ветвистый. Прикорневые и нижние стеблевые листья в очертании широкотреугольные, дваждытройчатые, отдельные листочки продолговато-яйцевидные или яйцевидно-ланцетные, остропильчатые, заостренные, на коротких черешках, с нижней стороны по жилкам коротко-волосистые. Верхушечные листья более мелкие, слаборассеченные, черешки их расширены во влагалища. Цветки мелкие, белые, с 5-членным раздельнолепестным околоцветником, собранные в верхушечное многоцветковое соцветие — сложный зонтик. Соцветие имеет 20—25 довольно крупных, очень коротко- и жесткоопушенных лучей. Боковые зонтики в соцветиях более мелкие и обычно бесплодные, в плодоносящих имеется 5 тычинок и 1 пестик. Зубцы чашечки незаметные.



Плод — продолговатая, слегка сжатая с боков семянка. Цветет в мае — июле, плоды созревают в августе. Растение теневыносливое. Растет в лиственных, реже смешанных лесах, на вырубках, полянах, среди кустарников по всей территории республики, в Крыму — редко.

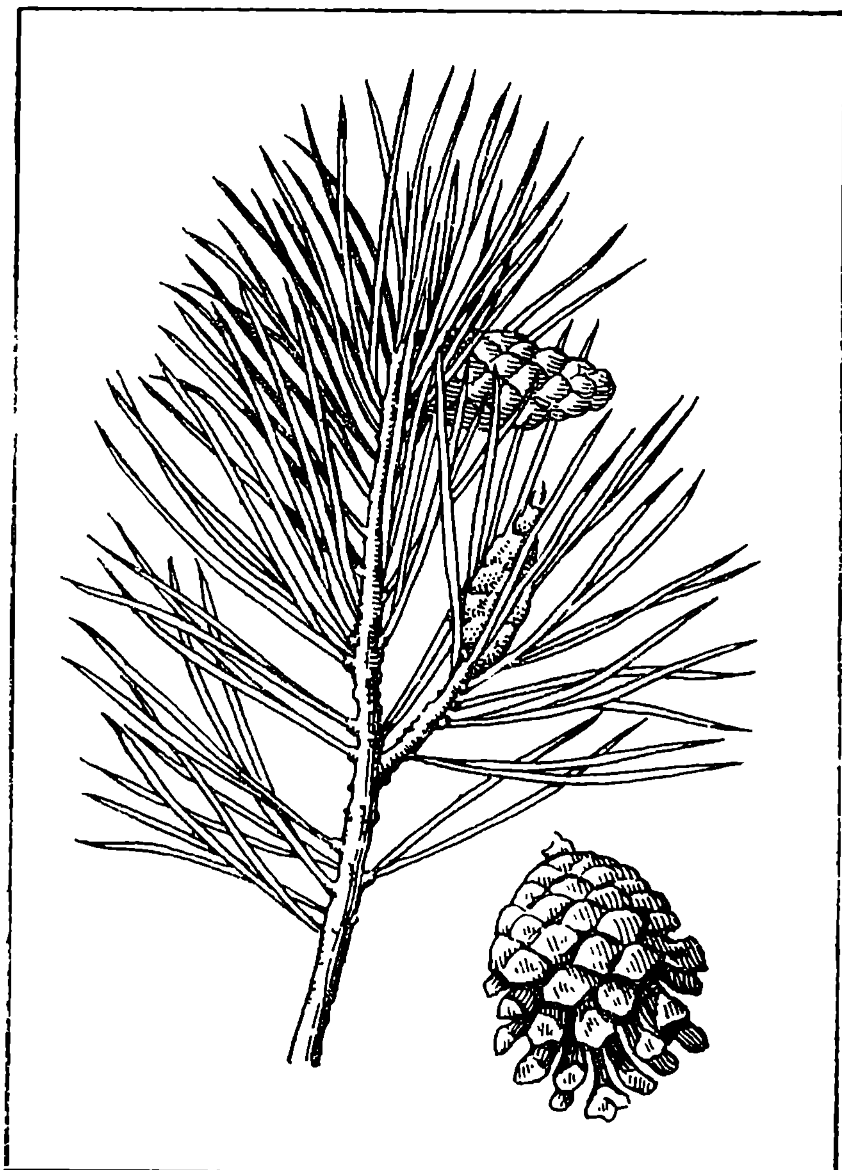
Часто образует заросли. Запасы сырья значительные.

В зеленых частях растения содержатся каротин, белковые вещества, различные микроэлементы и значительное количество витамина С. Молодые листья и стебли приятны на вкус. Их используют для приготовления зеленых супов, борщей, салатов, икры, приправ для вторых блюд. Листья употребляют в пищу свежими, на зиму квасят, а черешки маринуют с уксусом. Кроме квашения и маринования, листья заготовляют впрок сушеными; готовят из них порошок и пасту, которые используют для приготовления блюд, а также приправ. Иногда даже незначительная добавка молодых листьев в супы, сваренные из консервов, значительно улучшает вкусовые качества.

Сныть — высокопродуктивное медоносное растение. Ее охотно посещают пчелы, особенно в первой половине лета, собирая обильно нектар. Надземная часть содержит много клетчатки и протеина; ее хорошо поедают овцы, а в запаренном виде — свиньи. Она пригодна для силосования. Препараты из надземной части применяют в народной медицине и гомеопатии.

Сосна обыкновенная. Сосна звичайна — Pinus sylvestris L.
Семейство сосновые — Pinaceae.
Народные названия — лутиця; ладина, хвоя.

Техническое, кормовое, мелиоративное и лекарственное растение.



Вечнозеленое дерево (30—40 м высотой) с конусовидной или пирамидальной кроной. Кора в нижней части ствола серо-бурая, чешуйчатая, глубокобороздчатая, в верхней — красно-бурая, на ветках желтоватая, отслаивающаяся. Хвоя (2,5—7 см длиной) расположена попарно; она жесткая, гладкая, сизо-зеленая, с верхней стороны выпуклая, с нижней — плоская или желобчатая. Мужские шишечки (микростробилы) серо-желтые, реже красноватые, многочисленные, собраны колосовидно при основании побегов текущего года; женские (макростробилы) одиночные или собраны по 2—3. Незрелые шишки зеленые, конические; зрелые (3—7 см длиной, 2—3 см шириной) серовато-бурые, повислые, тусклые, с одревесневшими, лопатчатыми чешуями, в пазухах которых расположены семена.

Они бурые или черные, продолговато-яйцевидные, с пленчатыми крыльцами.

Растение однодомное; шишки с семенами созревают на второй год после опыления. Опыляется в мае. Светолюбивое, морозостойкое растение. Основная лесообразующая порода равнинных лесов Полесья и северной части Лесостепи.

Древесина светло-желтого цвета, мягкая, хорошо колется, полируется, смолистая, стойкая против гниения. Ее широко используют в строительстве, для изготовления мебели, пиломатериалов, фанеры, музыкальных инструментов, тары, различных столярных изделий; при сухой перегонке получают смолы, деготь, активированный уголь и другие продукты. Живица пригодна для производства лаков, красок, духов, мыла, технической камфары. Семена используют для производства олифы. Хвоя и молодые веточки, так называемые лапы, содержат значительное количество витаминов и являются ценным сырьем для производства витаминных напитков, а также хвойно-витаминной муки — ценного корма для сельскохозяйственных животных.

Сосна обыкновенная — таннидоносное, красильное и пергоносное растение. Из молодых побегов и шишек получают красную краску. Высоко ценится как декоративная и лесомелиоративная порода. Ее широко используют в зеленом строительстве парков и лесопарков, а также для облесения песчаных почв. Как фитонцидное растение она имеет большое санитарно-гигиеническое значение. Препараты из почек, живицы и продуктов сухой перегонки древесины применяют в научной и народной медицине.

В культурах, кроме сосны обыкновенной, нередко встречается с. Банкса (с. Банкса) — P. banksiana Lamb. и с. веймутова (с. веймутова) — P. strobus L., которые имеют большое практическое значение.

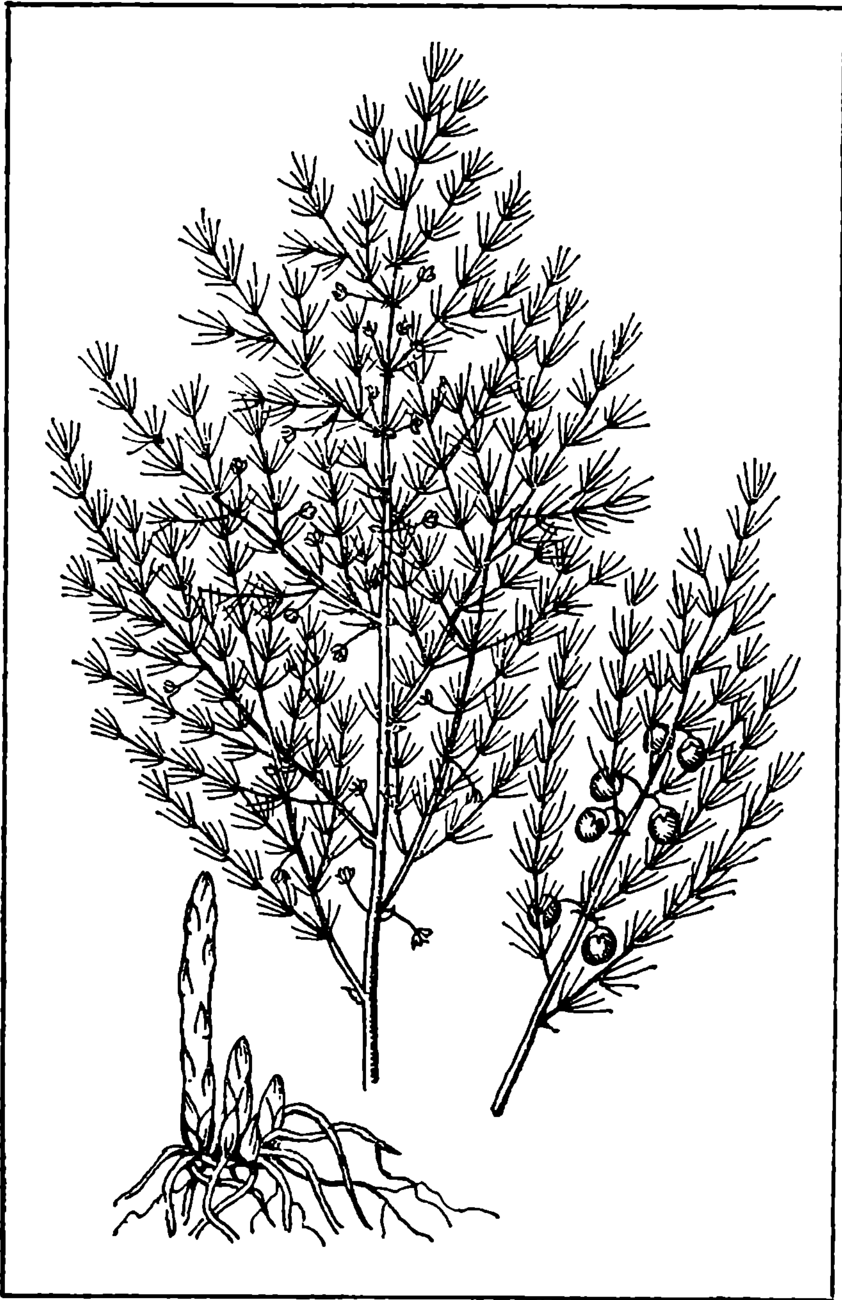
Спаржа лекарственная. Холодок лікарський (Asparagus officinalis L.).

Семейство спаржевые — Asparagaceae.

Народные названия — козья борода; заячий холодок, холодець.

Пищевое, декоративное и лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (30—150 см высотой) с коротким мясистым корневищем. Стебли голые, цилиндрические, гладкие, сильно ветвис-



тые, со многими направленными косо и вверх ветвями, которые заканчиваются очень тонкими, волосковидными веточками, так называемыми кладодиями. Листья в виде пленчатых чешуек.

Цветки однополые, мелкие, беловато-желтоватые, повислые, собранные по 1—2 на длинных цветоножках в пазухах чешуйчатых листочков. Околоцветник простой, правильный, зеленовато-желтоватый, спайнолепестный, глубоко 6-раздельный. Тычиночные цветки с 6 тычинками, пестичные меньше тычиночных с 1 пестиком. Плод — шаровидная ягода красно-кирпичного цвета. Цветет в июне — июле, плоды созревают в августе.

Светолюбивое растение. Растет на пойменных лугах, травянистых местах, среди кустарников, иногда на полях по всей территории Украины. Молодые побеги содержат каротин, углеводы, никотиновую, аскорбиновую кислоты и ряд других веществ. Как пищевое растение спаржа издавна культивируется. В пищу употребляют не вышедшие еще из земли сочные молодые побеги. По вкусу они напоминают зеленый горошек. Из них готовят салаты, супы, консервируют.

В семенах содержится до 15 % высыхающих жирных масел с приятным вкусом и ароматом. Как овощная культура широко распространена во Франции; в СССР ее выращивают редко. У дикорастущего вида побеги горькие, несъедобные, но он является родоначальником культивируемой пищевой спаржи. Применяют в научной, народной медицине и гомеопатии. Растение медоносное и весьма декоративное.

В лесной и лесостепной зонах УССР и Крыму на каменистых местах, среди кустарников растет с. мутовчатая (х. кільчастий) — A. verticillatus L., а на солончаках прибрежной зоны Черноморского побережья — с. Палласа (х. Палласа) — A. pallasii Miscz. Оба вида также декоративные растения. Иногда их побеги употребляют в пищу.

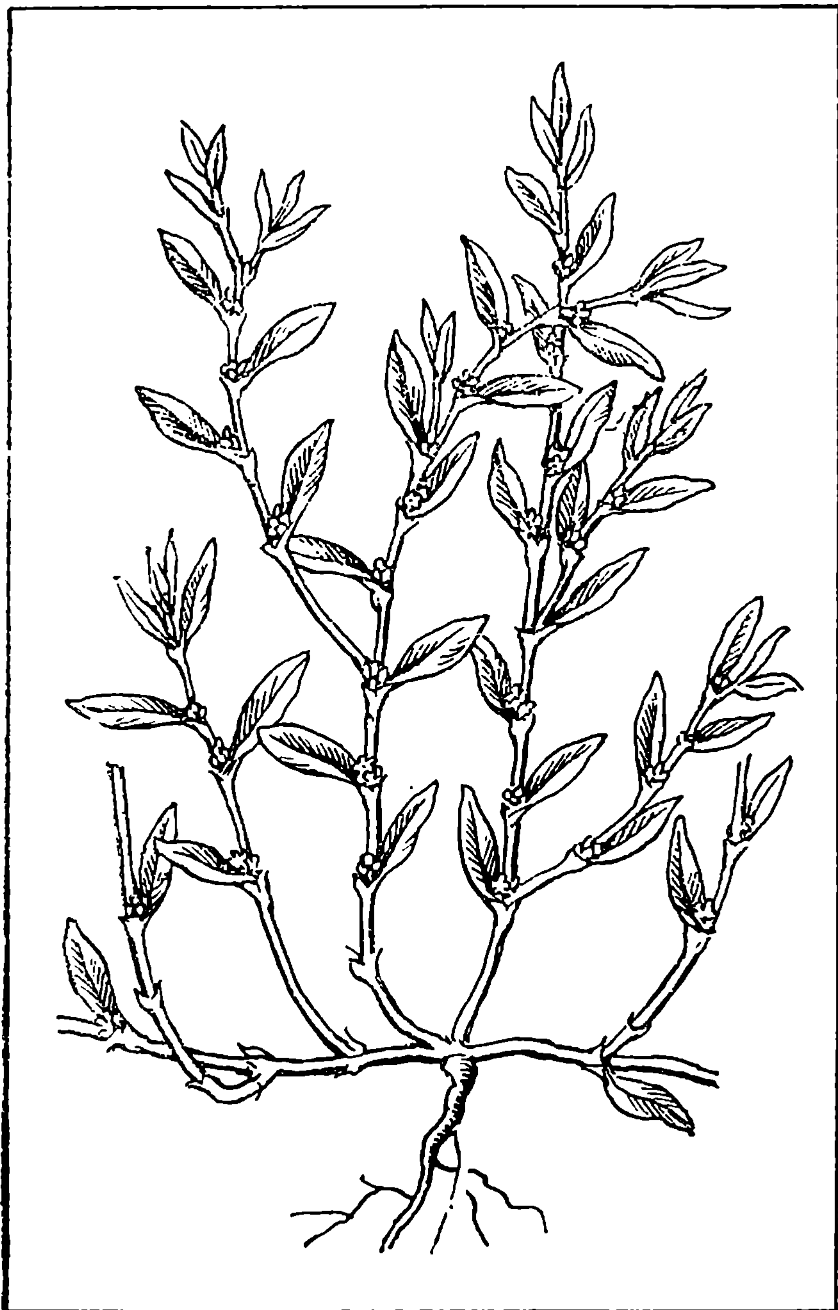
Спорыш, горец птичий. Спориш звичайний, гірчак звичайний — Polygonum aviculare L.

Семейство гречишные — Polygonaceae.

Народные названия — гусиная травка, мокрица, спориж, спорич.

Пищевое, кормовое, медоносное и лекарственное растение.

Однолетнее, голое невысокое растение (20—40 см) со стержневым корнем и лежачими или приподнимающимися побегами. Стебли от основания ветвистые, темно-зеленые, густооблиственные. Листья маленькие (5—20 мм длиной), очередные, зеленые или сизо-зеленые, овальные, продолговатые или линейные, сидячие, у основания с пленчатыми влагалищами. Цветки мелкие, правильные, невзрачные, сидят по 2—5 в пазухах листьев. Околоцветник глубокопятираздельный, зеленоватый, по краю белый или розовый; тычинок — 8, пестик — 1. Плод — 3-гранный точечно-бугорчатый, черный орешек. Цветет в мае — августе, плоды созревают в июле — сентябре. Светолюбивое растение. Растет около дорог, канав на сорных открытых местах, как сорняк на полях, огородах по всей территории Украины. Часто образует сплошные ва-



росли. Заготовки возможны во всех областях республики. Запасы сырья значительные.

Надземная часть растения содержит значительное количество аскорбиновой кислоты, каротина, клетчатки, органических кислот, сахаров, дубильные и другие вещества. Молодые, облиственные побеги спорыша используют для приготовления салатов, овощных супов, а также приправ к рыбным и мясным блюдам. Медоносное растение с небольшой медопродуктивностью, хотя цветки выделяют нектар на протяжении всего лета. Ценится как хорошее пастбищное и сенокосное растение с высокими кормовыми качествами. Его охотно поедают крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы, кролики и домашняя птица. Из надземной части растения получают красители для тканей.

Растение стойкое к вытаптыванию, быстро отрастает и поэтому его используют для создания газонов на стадионах, аэродромах и в парках. Препараты из спорыша широко применяют в научной и народной медицине.

Заготовляют на протяжении лета, срезая надземную часть ножами, серпами или скашивая косами. Сушат на чердаках или под навесами.

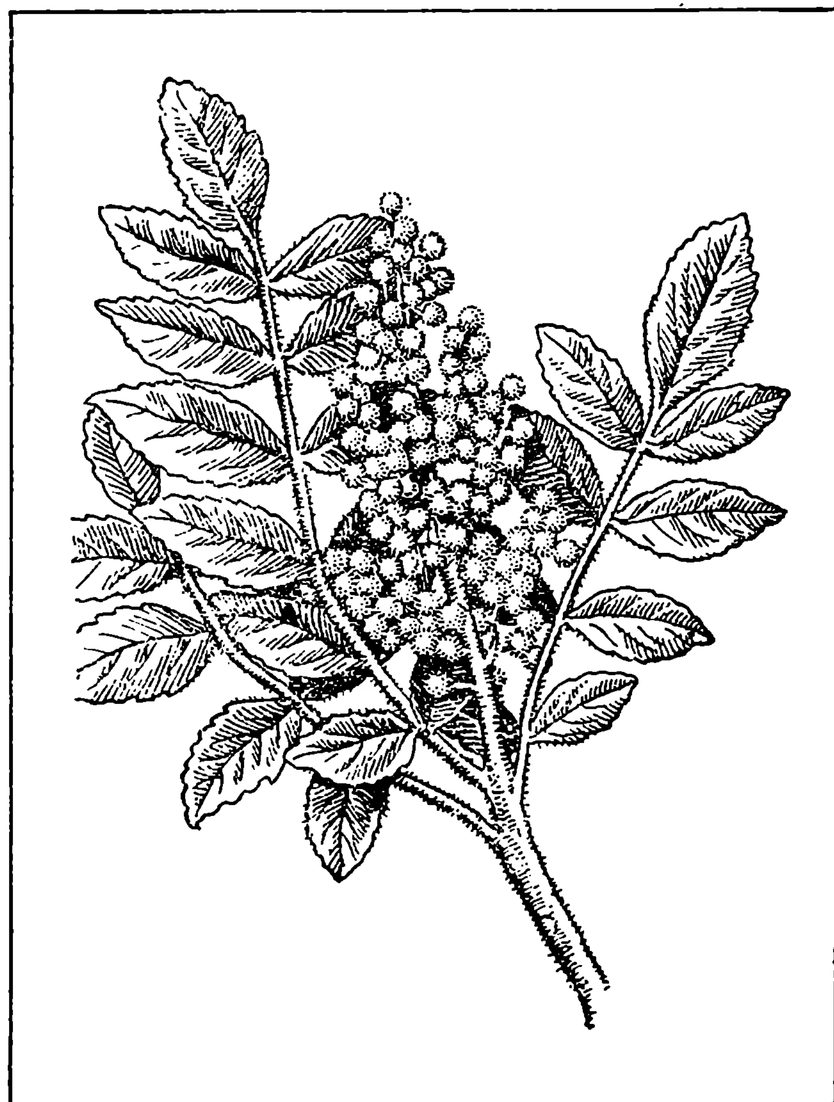
Сумах дубильный. Сумах дубильний — Rhus coriaria L.

Семейство сумаховые — Anacardiaceae.

Пищевое, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Невысокое дерево или кустарник (2—3 м) с хорошо развитой корневой системой и тонким стволом. Кора коричневатая, продольно-трещиноватая. Листья (до 20 см длиной) очередные, непарноперистые, с 9—17 листочками, с сильно опушенным черешком. Листочки (3—5 см длиной) крупнозубчатые, сидячие, яйцевидные или ланцетные, опушенные; с верхней стороны темно-зеленые, с нижней — светло-зеленые.

Цветки мелкие, невзрачные, зеленовато-белые, с двойным раздельнолепестным 5-членным околоцветником, 5 тычинками и 1 пестиком. Они одно- или двуполые, собранные в верхушечные или пазушные кисти. Плод — мелкая, красная костянка, почковидная или округлая, с густым железистым опушением.



Цветет в июне — июле, плоды созревают в августе — октябре. Растение светолюбивое, засухо- и морозоустойчивое. Растет на сухих каменистых склонах, сланцах в горах Крыма. Культивируется в степных и лесостепных районах республики. Заготовки сырья возможны в Крыму и местах культивирования. Растение характеризуется значительным содержанием дубильных веществ, обусловливающих его техническое, пищевое и лекарственное использование.

Незрелые, высушенные плоды, измельченные в порошок или замаринованные, используют в пищу как острую приправу к мясным и рыбным блюдам, а примесь его к табаку придает приятный запах. Листья, молодые побеги и кора — ценное сырье для получения дубильных экстрактов, а также таннина технического и медицинского назначения. Дубильные экстракты применяют для выделки овечьих, козлиных и телячьих шкур, получая при этом отличные шубные овчины и светлый сафьян.

Из листьев, коры стволов и корней получают красители для шелковых тканей и шерстяных ковров. Древесина тяжелая, мягкая, красно-коричневого цвета, ее используют на мелкие поделки. Препараты из листьев и плодов применяют в научной, народной медицине, а также гомеопатии и ветеринарии.

Сумах — декоративная и фитомелиоративная порода. Высаживают одиночными растениями или группами в парках, лесопарках, вдоль дорог. Он особенно декоративен благодаря красной окраске ажурно-перистых листьев. Используют для облесения и укрепления крутых каменистых склонов. В степной и лесостепной зонах УССР выращивают с. пушистый, уксусное дерево (с. коротковолосий, оцтове дерево) — R. typhina L. Практическое использование его такое же, как и с. дубильного.

Сфагнум. Сфагнум — Sphagnum Sp. *Семейство сфагновые* — Sphagnaceae. *Народные названия* — белый мох, болотник, торфяной мох; торфяник, трясомох.

Техническое и лекарственное растение.

Невысокие, многолетние споровые растения (5—25 см), зеленые, беловато-желтого, реже бурого или красноватого цвета. В сухом состоянии почти белые, мягкие, нежные, исключительно гигроскопичные. Стебли ветвистые, лишенные корней. Листья очень мелкие (0,5—1 мм длиной), тонкие, цельнокрайние, от яйцевидноподобных до ланцетных. Споры развиваются в небольших спороносных коробочках, открывающихся крышечками. Растет большими группами — дернинами, образуя сплошной моховой покров. Растение светолюбивое. Встречается преимущественно в полесской зоне республики.

Слабо разложившиеся сфагновые мхи используют для удобрения и подстилки. Они являются дополнительным сырьем для производства бумаги и картона, представляют значительную цен-



ность при изготовлении красок и спирта. В сухом состоянии является хорошим изоляционным материалом, необходимым при строительстве (в сельских местностях) жилых и подсобных помещений. Используют как упаковочный и консервирующий материал при транспортировке фруктов и других продуктов питания. С отмерших растений на болотах республики образуются значительные отложения торфа, который используют в народном хозяйстве.

Сфагновые мхи содержат феноподобное вещество сфагнол. Они также являются заменителями ваты и материала для изготовления подушек, применяемых при пролежнях.

Заготовляют летом или осенью в сухую погоду. Собирают вручную или с помощью грабель с загнутыми зубцами. После сбора из них отжимают воду, очищают от посторонних примесей.

Сушат на солнце, под навесами, в печах или в сушилках при температуре 50—60 °С.



Татарник колючий. Татарник звичайний — Onopordum acanthium L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — байдрак-чертополох, бодяк-чертополох.

Пищевое, техническое, медоносное растение.

Двулетнее (50—200 см высотой) сероватое или беловатое от паутинистого опушения колючее растение, со стержневым корнем. Стебли прямостоячие, ветвистые, с 2—3 широкими, колючезубчатыми крыльями. Листья (до 30 см длиной) продолговатые, с колючезубчатыми долями, нижние — перистонадрезанные или перистолопастные, короткочерешковые, верхние — сидячие, цельные или надрезанные с колючими лопастями. Колючки и зубцы листьев желтые, крепкие. Цветки небольшие, трубчатые, лилово-красные с спайнолепестным, глубокопятираздельным венчиком, двуполые, собранные в большие соцветия — корзинки (2—3 см шириной), расположенные по 2—3 на концах побегов. Обертка шаровидно-приплюснутая, паутинистая. Листочки ее ланцетно-шиловидные с крепкой колючкой на верхушке. Тычинок — 5, пестик — 1. Плод — обратнояйцевидные, 4-гранные семянки с хохолком из многорядных волосков. Цветет в июле — августе, плоды созревают в августе — сентябре.

Растение светолюбивое. Растет как сорняк на огородах, сорных местах, вдоль дорог и около жилья по всей территории Украины. Надземная часть растения содержит сапонины, белковые вещества, углеводы, а также аскорбиновую кислоту. Из молодых листьев готовят борщи, супы, суповые пюре. Колючки в этот период еще мягкие и нежные, легко развариваются. Корни однолетних растений татарника содержат значительное количество крахмала. Их употребляют в пищу вареными и печеными. В семенах растения содержится около 20 % жирного масла бледно-желтого цвета, без запаха; его используют в пищевых и технических целях.

Татарник хороший медонос; из его цветков пчелы собирают много некта-

ра. Препараты из надземной части применяют в народной медицине. Для пищевых целей растение собирают весной, пока оно молодое, невысокое (до 20 см). Зелень сушат или консервируют в виде пюре. Ценится как декоративное растение.

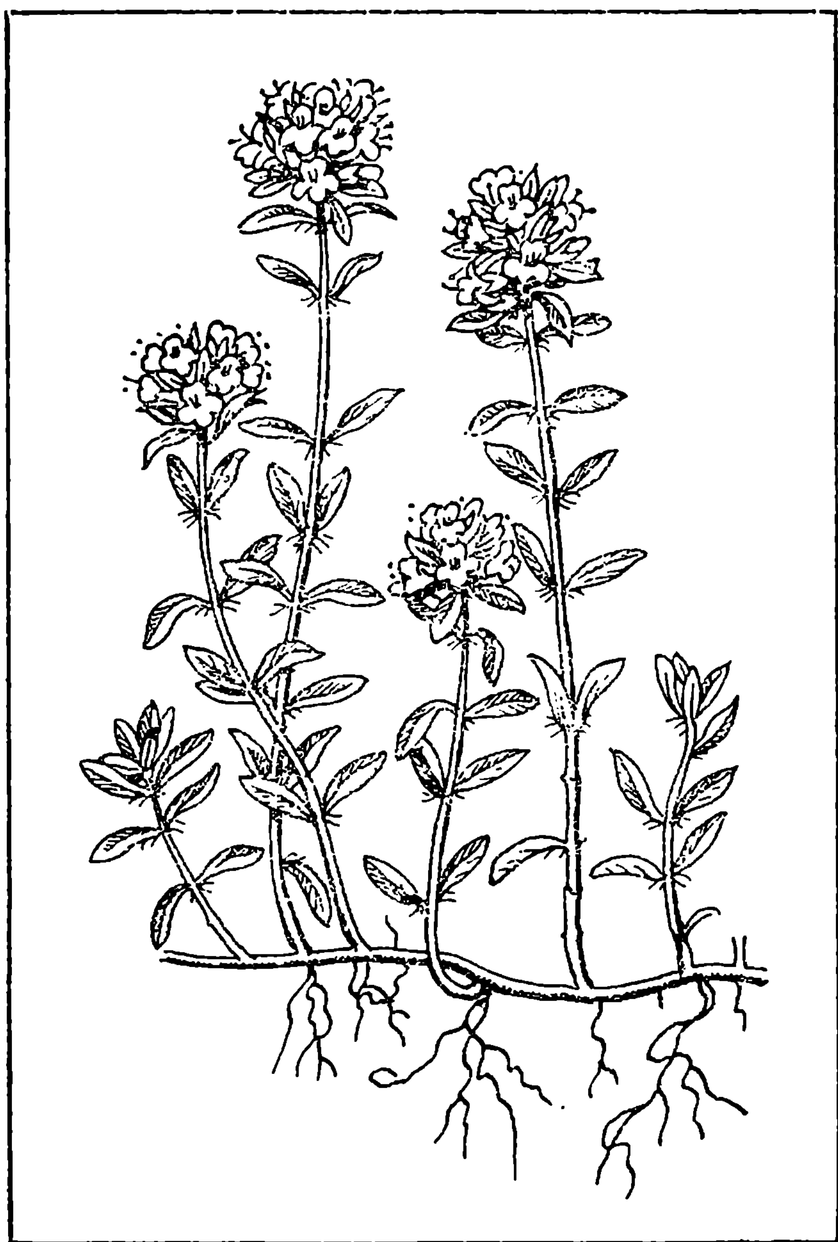
Тимьян ползучий. Чебрець повзучий — Thymus serpyllum L.

Семейство губоцветные — Lamiaceae.

Народные названия — богородская трава, чабер; материнка, чебричок, чепчик.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетний небольшой, приземистый полукустарничек (5—13 см высотой) с коротким корневищем, восходящими цветоносными и ползучими вегетативными побегами. Листья мелкие (5—11 мм длиной), короткочерешковые, овальные или продолговато-овальные, цельнокрайние, с приятным запахом. Цветки мелкие, розово-фиолетовые, реже белые, собраны в плотные, верхушечные, головчатые соцветия. Они спайнолепестные, 5-членные. Чашечка



двугубая с короткой волосистой трубочкой и неодинаковыми по длине зубцами. Венчик неяснодвугубый с выемчатой верхней и трехлопастной нижней губой. Тычинок — 4, пестик — 1. Плод состоит из 4 шаровидных орешков. Цветет в июне — августе, плоды созревают в июле — сентябре. Растение светолюбивое, засухоустойчивое. Растет в хвойных и смешанных лесах, на песчаных местах, среди кустарников в полесской зоне. Образует часто латки.

В надземной части содержатся дубильные и горькие вещества, соли калия, кальция, а также эфирное масло. Эфирное масло, основным компонентом которого является тимол, широко применяют в парфюмерии, косметике и мыловарении. Листья используют в пищевой промышленности для ароматизации колбас, сыров, соусов, уксуса, кондитерских изделий, маринования овощей, а также как приправу к салатам, мясным и рыбным блюдам.

Тимьян ползучий — хороший летний медонос, на одну пчелиную семью за сезон получают 15—20 кг меда. Он ароматный, приятный на вкус. Растение содержит танниды и поэтому его используют в качестве примеси к другим дубителям для смягчения кож при выделке. Очень декоративное растение, пригодное для озеленения сухих мест, закрепления крутых склонов в парках и лесопарках. Препараты побегов используют в научной и народной медицине. При заготовке собирают цветущие облиственные побеги, срезая их ножами или секаторами. Не следует срывать побеги руками, ибо при этом легко вырвать растение с корнем из почвы. Сушат под навесами или на чердаках. Размножают искусственно семенами и вегетативно.

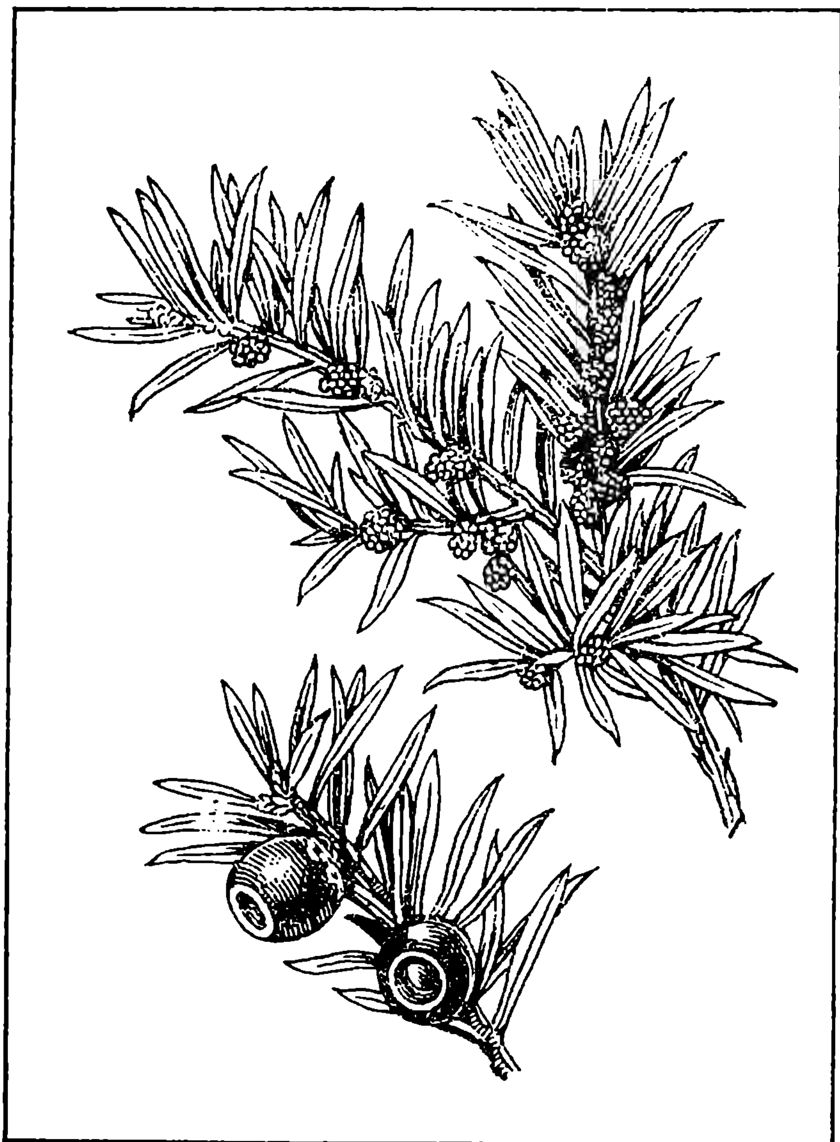
Тис ягодный. Тис, негнiй-дерево — Taxus baccata L.

Семейство тисовые — Taxaceae.

Народные названия — красное дерево; тес.

Техническое и декоративное растение.

Дерево (до 20 м высотой) с красновато-серой корой; на молодых ветвях



кора гладкая, на старых — отслаивающаяся пластинками. Листья линейные, плоские, короткочерешковые, хвоеподобные, коротко заостренные; с верхней стороны светло-зеленые, блестящие, с выдающейся продольной жилкой, с нижней — светло-зеленые. Спороносные шишечки (стробилы) мелкие, разнополые — мужские и женские.

Мужские шишечки шаровидной формы, со многими микроспоролистиками, образующими пыльцу. Женские состоят из нескольких семяпочек, окруженных черепитчато расположенными овальными чешуйками, из которых развивается малиново-красное кольцо — присемянник. Семена овальные, твердые, бурые, окруженные мясистыми присемянниками — ягодами тиса. Они созревают в июне.

Растение теневыносливое. Растет очень редко в тенистых буковых лесах, среди скал в Карпатах и Крыму. Древесина крепкая, плотная, твердая, мелкослойная, желто-красного или красно-бурого цвета, с желтоватой заболонью, которая от воды становится фиолетово-пурпуровой. Ее применяют для строительства подводных сооружений, а также для производства дорогостоящей мебели. Очень декоративное растение, особенно в период созревания семян, когда малиново-красные присемянники красочно выделяются на фоне темно-зеленой листвы.

Тис хорошо выносит значительную стрижку и поэтому широко распространен в парковом строительстве при создании живых изгородей, бордюрных окаймлений и других форм озеленения. В культуре встречаются различные формы — колонновидная, с золотисто-желтой пятнистой хвоей, плакучая, карликовая, кустовидно-шаровидная и др. В семенах и хвое содержатся алкалоиды токсин и милосеин. Известны случаи отравления скота при объедании ветвей тиса ягодного. Растение редкое, нуждается в бережном отношении и охране.

Толокнянка обыкновенная. Мучниця звичайна — Arctostaphylos uva-ursi (L.) Spreng.

Семейство вересковые — Ericaceae.

Народные названия — медвежье ушко, медвежья ягода; боровка, вовчі ягоди, толокняк.

Техническое, декоративное и лекарственное растение.

Приземистый, ветвистый кустарничек (0,3—2 м высотой) с приподнимающимися красно-бурыми веточками. Молодые ветви зеленые, опушенные, распластаны на почве. Листья (10—25 мм длиной) маленькие, неопадающие на зиму, очередные, короткочерешковые, кожистые, продолговато-обратнояйцевидные, цельнокрайние; с верхней стороны они темно-зеленые, блестящие, с нижней — более светлые, с обеих сторон с хорошо заметной сеткой жилок. Цветки небольшие, правильные, овально-кувшинчатые, бледно-розовые, на коротких цветоножках, в поникающих немногоцветковых кистях на концах веточек. Чашечка глубокопятираздельная, венчик спайнолепестный, на верхушке с пятью очень короткими зубчиками. Тычинок — 10, пестик — 1. Плод — ягодообразная, красная, сплюснутая, мучнистая костянка с пятью косточками. Цветет в мае — июне; плоды созревают в июле — августе.



Растение светолюбивое, засухоустойчивое. Растет в сухих сосновых лесах, на дюнных всхолмлениях, вырубках, гарях в Полесье. Часто образует куртины. Запасы сырья ограниченные. Высоко ценится в кожевенной промышленности. Листья и корни содержат значительное количество (до 35 %) высококачественных таннидов, пригодных для дубления тонких кож и окраски их в темно-серый, серо-желтый цвет, особенно для выделки сафьяна. Из листьев получают краситель для окраски шерсти в темные цвета, а из молодых ветвей — гидрохинон. Препараты из листьев широко используют в научной, народной медицине и ветеринарии.

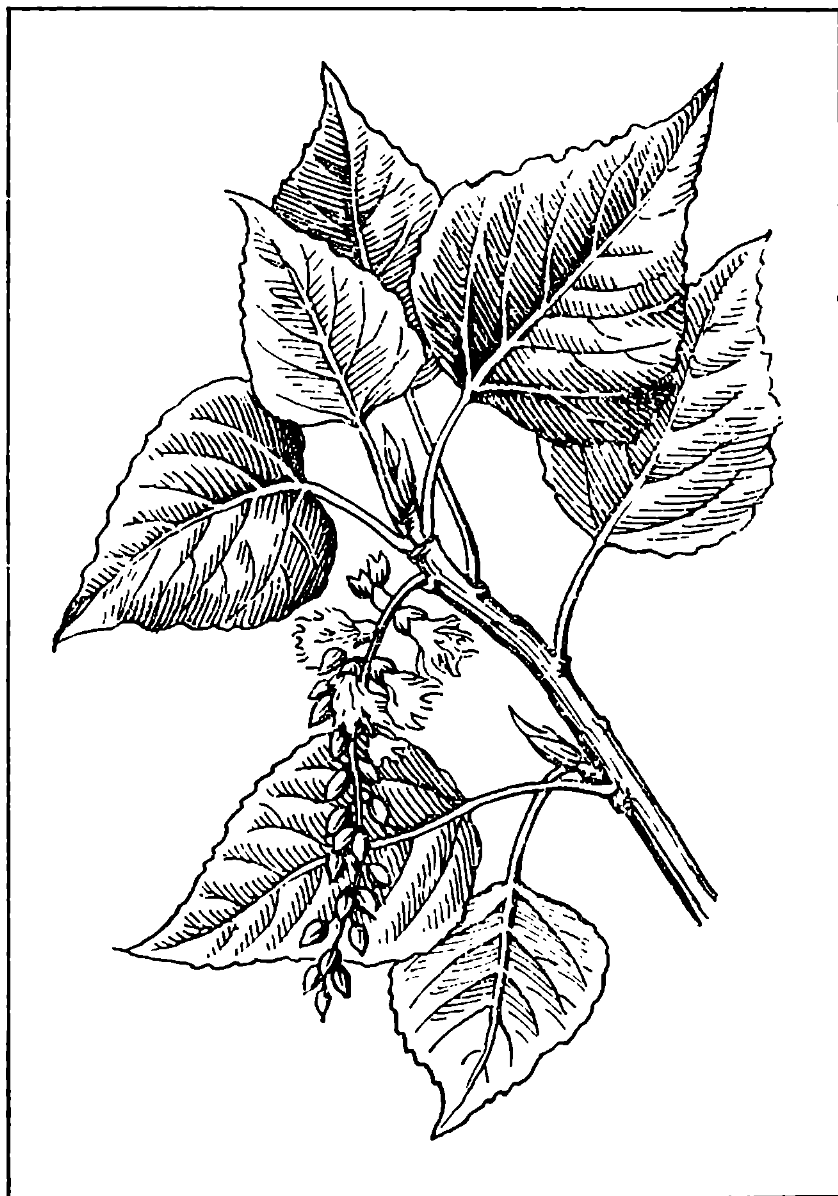
Растение весьма декоративно на протяжении всего вегетационного периода; его рекомендуют для озеленения каменистых горок и песчаных местообитаний в парках и лесопарках. Листья заготовляют до или в начале цветения, срезая побеги ножами либо серпами.

Повторный сбор на одном и том же массиве возможен лишь через 4—6 лет. Сушат побеги на открытом воздухе или под навесами. После высушивания побеги обмолачивают, отбирают листья и удаляют стеблевые части. Растение нуждается в бережном отношении и охране.

Тополь черный, осокорь. Тополя чорна, осокір — Populus nigra L.
Семейство ивовые — Salicaceae.
Народные названия — тополь серебристый; осокір, сокорина.

Техническое, медоносное, декоративное, кормовое и техническое растение.

Высокое дерево (15—25 м) с раскидистой широкой кроной и толстым стройным стволом, с темно-серой или черной трещиноватой корой. Листья (4—11 см длиной) очередные, голые, широкоовально-треугольные или треугольно-ромбические, заостренные, мелкогородчато-пильчатые, кожистые, при основании ширококлиновидные; с верхней стороны темно-зеленые, сильно лоснящиеся, с нижней — светло-зеленые, тусклые. Цветки мелкие, невзрачные, однополые, с недоразвитым околоцветником, собранные в соцветия — сережки; сережки цилиндрические, изогнутые. Тычиночные сережки 4—5 см длиной, цветки имеют по 12—20 тычинок с пурпуровыми пыльниками. Пес-



тичные сережки 6—8 см длиной, с многочисленными цветками, одним пестиком.

Растение двудомное. Плод — яйцевидная коробочка с многочисленными мелкими семенами с длинноволосистыми серебристыми хохолками. Цветет в апреле — мае до распускания листьев. Плоды созревают в мае — июне. Светолюбивое, морозостойкое растение. Растет по всей территории республики, кроме Крыма, в поймах и по берегам рек и водоемов, на заливных лугах нередко образует чистые осокоровые насаждения. Часто выращивают в парках, лесопарках, около дорог.

Древесина темная, черного цвета, легкая, мягкая, гибкая, при высыхании незначительно желобится и растрескивается. Используют для производства бумаги, спичечной соломки, строительных материалов, мелких столярных и токарных изделий, а также домашней посуды (ложек, мисок и др.). Растение — хороший медонос, в ранневесенний период пчелы собирают много пыльцы и клея. Кору используют для выделки кожи. Из коры и почек получают краситель для окрашивания шерсти в желтый и светло-шоколадный цвет. Почки содержат эфирное масло, которое применяют в парфюмерной промышленности как фиксатор и для отдушки мыла.

Тополь черный высоко ценится как декоративная и фитонцидная порода в озеленении городов и других населенных пунктов. Его рекомендуют (мужские экземпляры) для создания насаждений в парках, лесопарках. В лесомелиоративной практике используют для облесения берегов рек, водоемов. Растение хорошо выносит обрезку, легко размножается вегетативно (кольями). По всей территории республики в парках, скверах, бульварах широко культивируется другой вид тополя — т. пирамидальный (т. пірамідальна) — P. italica Moench декоративная, быстрорастущая порода. Кору заготовляют со срубленных деревьев. Ее снимают острым топором отдельными небольшими кусками и сушат под навесами или на чердаках.



Тростник обыкновенный, тростник южный. Очерет звичайний, очерет південний — Phragmites australis Trin. ex Steud.

Семейство злаки — Poaceae.

Пищевое, техническое, кормовое растение.

Многолетнее травянистое (80—400 см высотой) голубовато-зеленое растение с длинным, ползучим корневищем.

Стебли прямостоячие, круглые, толстые, голые, гладкие, облиственные доверху. Листья линейно-ланцетные (1—5 см шириной), плоские, жесткие, по краю острошероховатые. Язычок в виде ряда волосков. Цветки мелкие, невзрачные, без околоцветника, собранные в 3—7-цветковые линейно-ланцетные, сжатые с боков колоски; они обычно с фиолетовым оттенком, в крупном метельчатом (во время цветения) соцветии с поникающей верхушкой. Тычинок в цветках — 3, пестик — 1. Плод — зерновка. Цветет в июле — сентябре; плоды созревают в августе — сентябре.

Свето- и влаголюбивое растение. Растет на низинных болотах, на болотистых лугах, в плавнях, по берегам водоемов, на морских косах по всей территории республики. Часто образует чистые заросли. Надземная часть содержит сахара, каротин, целлюлозу и значительное количество аскорбиновой кислоты (300—500 мг%), а корневища — клетчатку, белок и много крахмала (до 50 %). Молодые побеги употребляют в пищу в сыром или вареном виде, из них также готовят витаминный напиток, а из корневищ — суррогат кофе.

Тростник особо ценится как строительный материал, особенно в безлесых районах республики. Из него изготовляют доски для полов, облицовочные и гипсо-волокнистые плитки, камышебетон, камышит и др. Он пригоден и для покрытия крыш, из него плетут стены, перегородки, заборы, маты для парников, в степных районах используют как топливо. Его применяют для производства целлюлозы, бумаги, текстильной вискозы, кормовых белковых дрожжей, спирта, глюкозы и др. В надземной части молодых растений содержатся протеин, жир, клетчатка, что обусловливает ценность тростника как кормового растения для крупного рогатого скота и лошадей.

Тростник хорошо выдерживает неблагоприятный газовый режим с повышенным содержанием в воде и почве сероводорода, углекислого газа и других вредных веществ. Густые заросли его на днепровских и других водохранилищах играют роль биофильтра, очищая воды от загрязнения. Растение используют для защиты от эрозии влажных песков. Препараты из молодых стеблей и листьев применяют в народной медицине. Заготовляют в период его полной биологической зрелости поздно осенью или зимой с помощью специальных машин или выкашиванием косами. Скашивать следует ежегодно.

Тысячелистник обыкновенный. Деревій звичайний — Achillea millefolium L. *Семейство астровые* — Asteraceae.



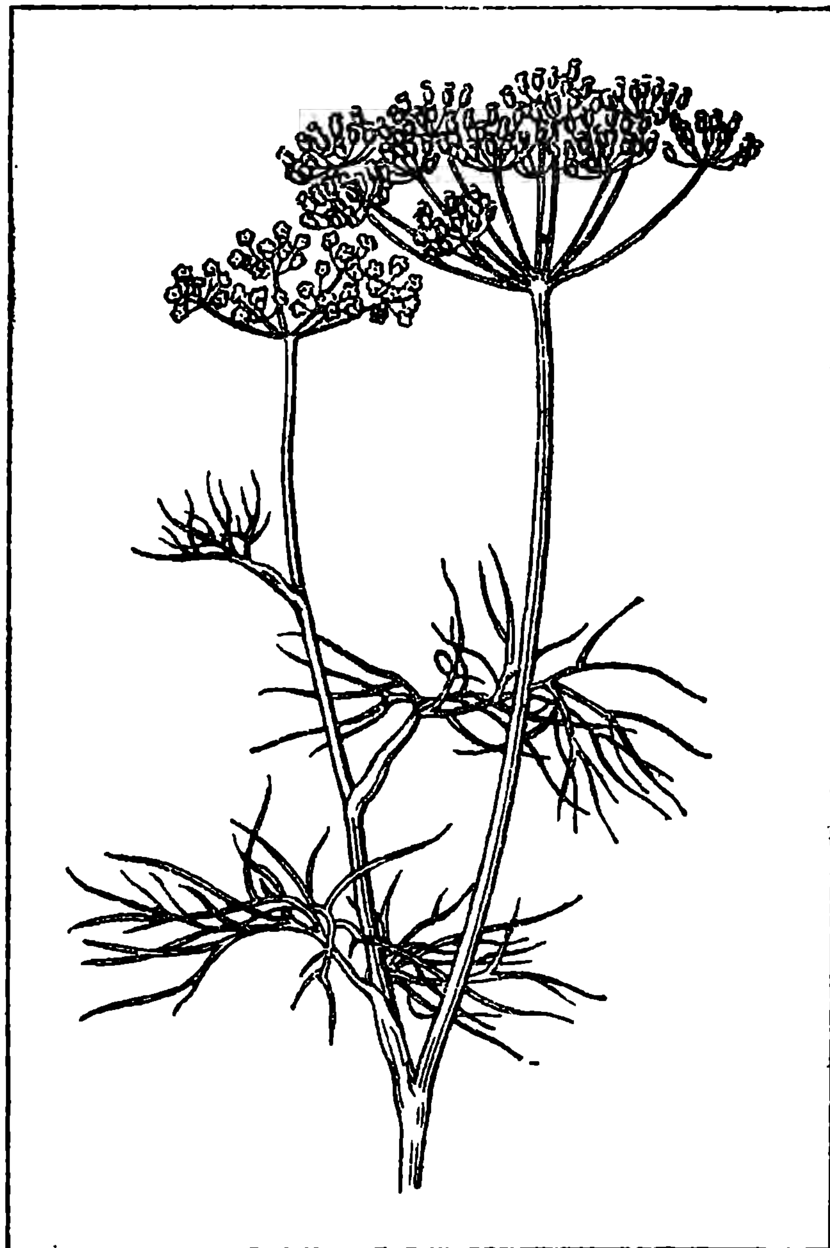
Народные названия — пижма, ранник, деревник; зеленець, серпий.

Медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение, сероватое (20—80 см высотой), с ползучим, ветвистым корневищем. Стебель прямой, ребристый, густооблиственный.

Листья в очертании продолговатые или ланцетные, дважды- или триждыперисторассеченные, с многочисленными супротивными или слегка очередными долями, надрезанные на мелкие линейные или ланцетные дольки. Цветки небольшие, в мелких корзинках, собранных в густые верхушечные, щитковидно-метельчатые соцветия. Краевые цветки в корзинках (5—10) язычковые, белые или розовые, срединные — трубчатые. Тычинок — 5, пестик — 1. Плод — сжатая, серебристо-серая, продолговатая семянка, без хохолка. Растение светолюбивое. Цветет в июле — сентябре, плоды созревают в августе — сентябре. Растет по обочинам полей и дорог, на лугах, лесных полянах, среди кустарников по всей территории республики.

В листьях и корзинках содержится значительное количество эфирного масла. Оно светло-желтого цвета с сильным камфорным запахом и пригодно для использования в парфюмерной промышленности, а также приготовления различных напитков. Тысячелистник — летний медонос, цветки выделяют нектар, много пыльцы. Его охотно посещают пчелы, на пастбищах хорошо поедают овцы. Примесь тысячелистника в сене способствует лучшему перевариванию его животными. Растение инсектицидное: отвар и настой надземной части уничтожает ряд вредителей сельскохозяйственных культур (трипсов, паутинистого клеща, медяницу). Препараты с цветущих побегов используют в научной, народной медицине и гомеопатии. Заготовляют растение во время цветения, срезая верхушки цветущих побегов (до 20 см длиной) серпами или ножами. Сушат на воздухе или чердаках. На территории республики произрастает т. мелкоцветковый (д. дрібноквітковий) — A. micrantha Willd. Этот вид используется аналогично т. обыкновенному.



Укроп пахучий. Кріп пахучий — Anethum graveolens L.

Семейство зонтичные — Apiaceae.

Народные названия — марарь; кроп, окроп, укріп.

Пищевое, пряно-ароматическое, а также лекарственное растение.

Однолетнее, темно-зеленое, в верхней части синеватое растение (40—120 см высотой) с тонким, веретеновидным корнем, сильным, приятным запахом.

Стебель одиночный, прямостоячий, тонкобороздчатый, с узкими беловатыми и зеленоватыми полосками, в верхней части ветвистый. Листья очередные, трижды- или четырежды перистые, рассеченные на нитевидные доли; нижние листья черешковые, влагалищные, верхние — сидячие. Цветки желтые, мелкие, правильные, с раздельнолепестным 5-членным околоцветником, собранные в верхушечное соцветие — сложный зонтик. Тычинок — 5, пестик — 1. Плод — яйцевидная или широкоэллиптическая, сжатая со спинки двусемянка. Цветет в июне — июле, плоды созревают в июле — августе. Растет как сорное, одичавшее растение, около жилья, вдоль дорог и полей по всей территории Украины. Растение содержит каротин, жирное масло, белки, тиамин, никотиновую кислоту, а также значительное количество аскорбиновой кислоты и эфирных масел. Молодая зелень укропа служит издавна вкусовой и ароматической приправой к различным горячим и холодным пищевым блюдам. Более старое и отцветшие растения широко применяют при засолке, мариновании огурцов и других овощей, плодами ароматизируют хлеб и различные напитки. Зелень и плоды укропа, а также получаемые из них эфирные масла употребляют в пищевой и консервной промышленности, для отдушки начинок, печенья, чая. Препараты из плодов и листьев используют в научной и народной медицине.

На Украине укроп культивируется как ценное пищевое пряно-ароматическое растение.

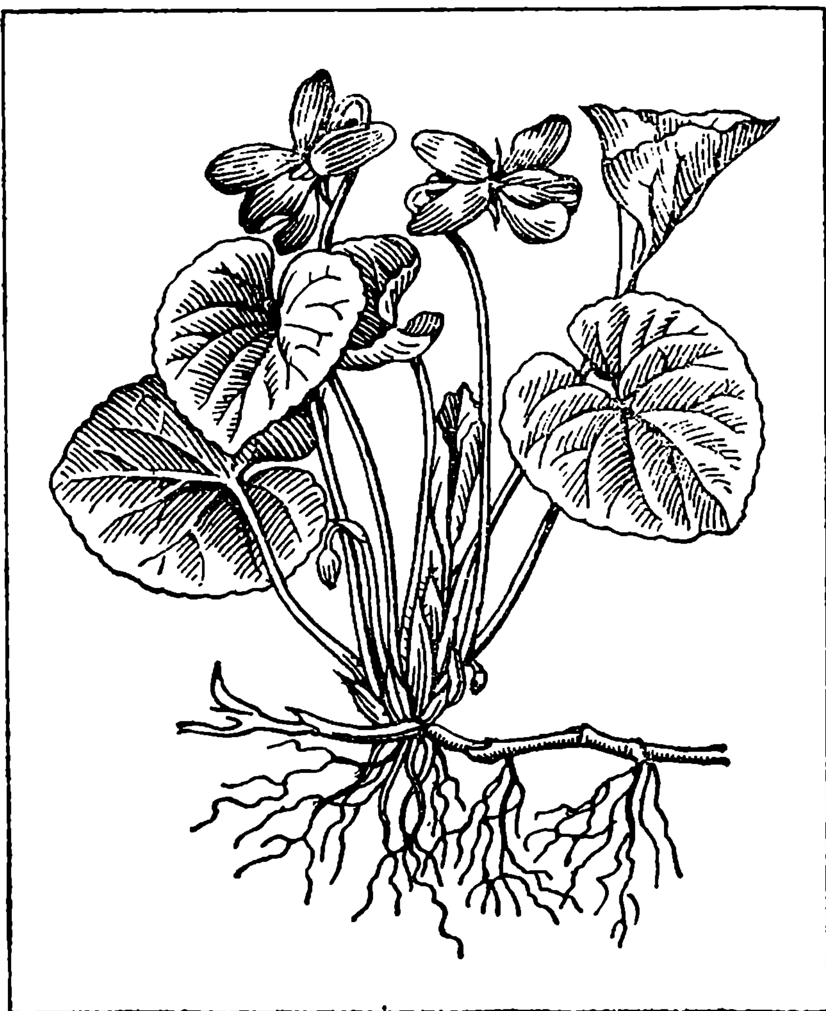
Фиалка душистая. Фіалка запашна — **Viola** odorata L.

Семейство фиалковые — Violaceae.

Народные названия — бешинник, підлісок.

Пищевое, медоносное, декоративное, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее небольшое растение (5—15 см высотой) с ползучим, ветвистым корневищем и ползучими укореняющимися побегами. Листья длинночерешковые, городчатые, темно-зеленые, короткоопушенные или голые, широкоовальные, почковидные или округлояйцевидные, очередные, нижние у основания стебля собраны в прикорневую розетку. Листовая пластинка с тупой верхушкой, при основании глубокосердцевидная, с прилистниками. Цветки сине-фиолетовые, реже розовые или белые, неправильные с двойным 5-членным раздельнолепестным околоцветником, одиночные, пазушные, на длинных цветоножках, пахучие. Лепестки неодинаковые: боковые — менее крупные, нижние — со шпорцем. Тычинок — 5, пестик — 1. Плод — шарообразная, опушенная коробочка. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в июне — августе. Теневыносливое растение. Растет в лиственных, реже смешанных лесах, среди кустарников по всей территории республики.



В надземной части содержатся каротин, сапонины, аскорбиновая кислота, а также алкалоид виолин и эфирное масло. Фиалка душистая — медоносное растение; пчелы охотно посещают цветки, собирают только нектар. Настой цветков голубого цвета, пригоден как пищевой краситель для кондитерских изделий и различных напитков. От примеси щелочей настойка приобретает зеленый, а от примеси кислот — красный цвет. Препараты из травы и корней используют в научной, народной медицине, а также гомеопатии. Декоративное растение, рекомендуют для озеленения затененных мест в парках и лесопарках, оно весьма привлекательно в ранневесенних букетах. На территории республики в лиственных и смешанных лесах растут другие виды фиалок — ф. удивительная (ф. дивна) — V. mirabilis L., ф. собачья (ф. собача) — V. canina L., ф. опушенная (ф. шершава) — V. hirta L., ф. Рейхенбаха (ф. Рейхенбаха) — V. reichenbachiana Jord. ex Boreau. Их цветки лишены аромата и не представляют ценности как эфиромасличные растения для парфюмерной промышленности. Растение нуждается в бережном отношении.

Хамерий узколистный, иван-чай. Хамерій вузьколистий — Chamaenerion angustifolium L.

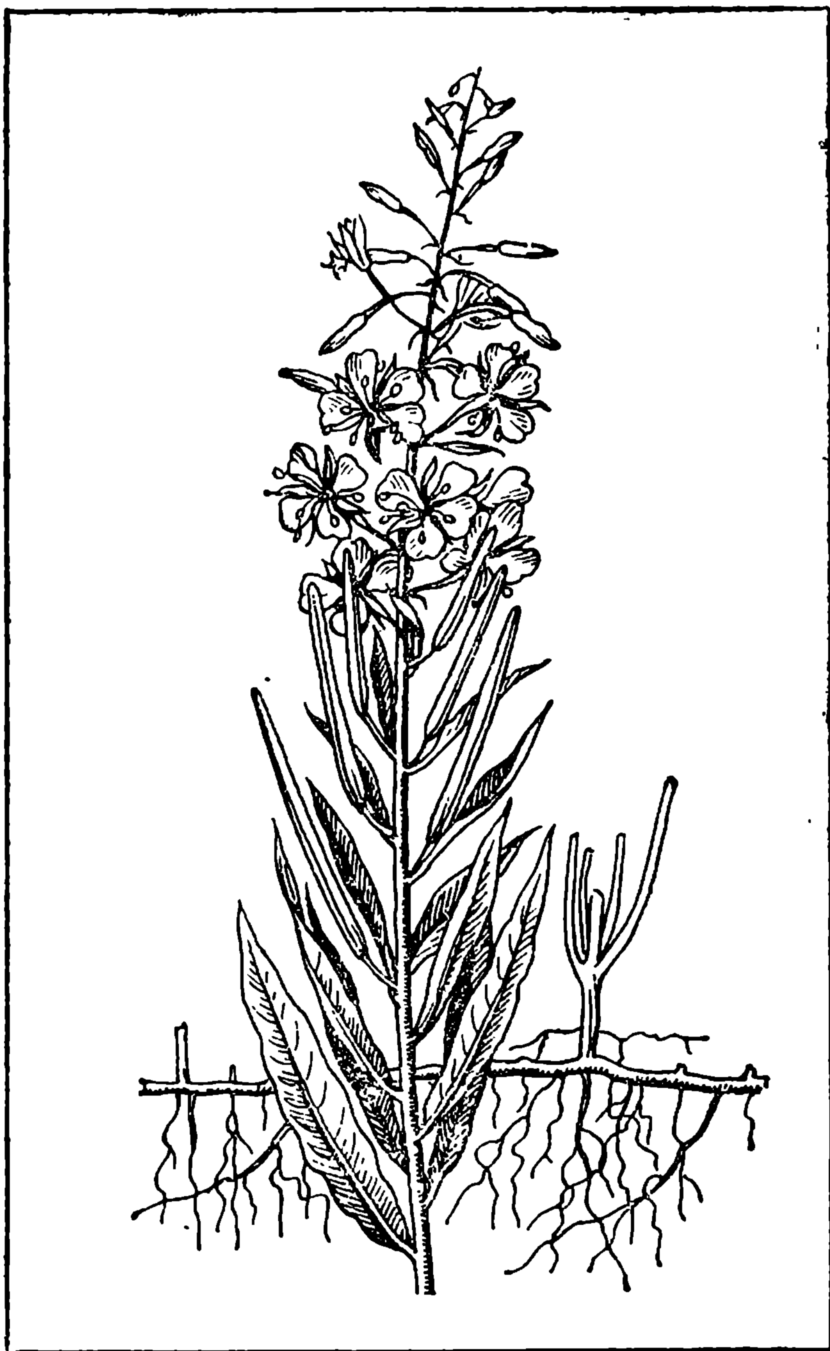
Семейство кипрейные — Onagraceae.

Народные названия — ленок, копорский чай; зніт вузьколистий.

Пищевое, медоносное и техническое растение.

Многолетнее травянистое растение с толстым ползучим корневищем. Стебель высокий (50—150 см), прямостоячий, цилиндрический, простой или маловетвистый, как и все растение, голый.

Листья очередные, ланцетные, сидячие, почти цельнокрайние; с верхней стороны они темно-зеленые, с нижней — светло-зеленые, матовые, с выдающимися жилками. Цветки слегка неправильные, с двойным раздельнолепестным околоцветником, собранные в длинное верхушечное кистевидное со-



Растение одно из лучших травянистых медоносных растений. Мед из цветков с зеленоватым оттенком, нежным ароматом, высокими вкусовыми и диетическими качествами, хорошо кристаллизуется. Медопродуктивность его составляет до 500—600 кг/га. Хамерий также хороший пыльценос; пчелы охотно посещают его цветки. Содержащиеся в стеблях лубяные волокна пригодны для изготовления мешковины и веревок.

В семена содержится до 45 % жирного масла.

Растение весьма декоративно в цветущем состоянии. Его рекомендуют для озеленения парков, лесопарков, а также закрепления железнодорожных и шоссейных насыпей, откосов, склонов оврагов, берегов водоемов и песчаных мест. Растение используют в народной медицине.

Облиственные побеги собирают в период цветения; корневища — весной или осенью. Сушат в тени под навесами или на чердаках.

цветие. Чашечка глубоко-четырехраздельная, несколько темнее венчика; венчик крупный, из 4—5 пурпурово-красных лепестков, тычинок — 8, четыре из них более короткие, пестик — 1. Плод — вытянутая, многосемянная, стручковидная коробочка (до 9 см длиной), раскрывающаяся четырьмя створками. Семена с хохолком из длинных белых волосков.

Цветет в июне — сентябре, плоды созревают в сентябре. Растение светолюбивое. Растет на вырубках, полянах, местах после лесных пожаров по всей территории республики. Часто образует заросли. Запасы сырья значительные. Молодые листья и побеги содержат каротин, сахара, пектиновые вещества и много аскорбиновой кислоты. Их используют для приготовления супов, салатов. Свежие молодые корни в сыром и вареном виде употребляют вместо спаржи и цветной капусты. Из высушенных корней можно готовить муку для выпечки лепешек и оладей, а поджаренные корни пригодны для приготовления кофе.

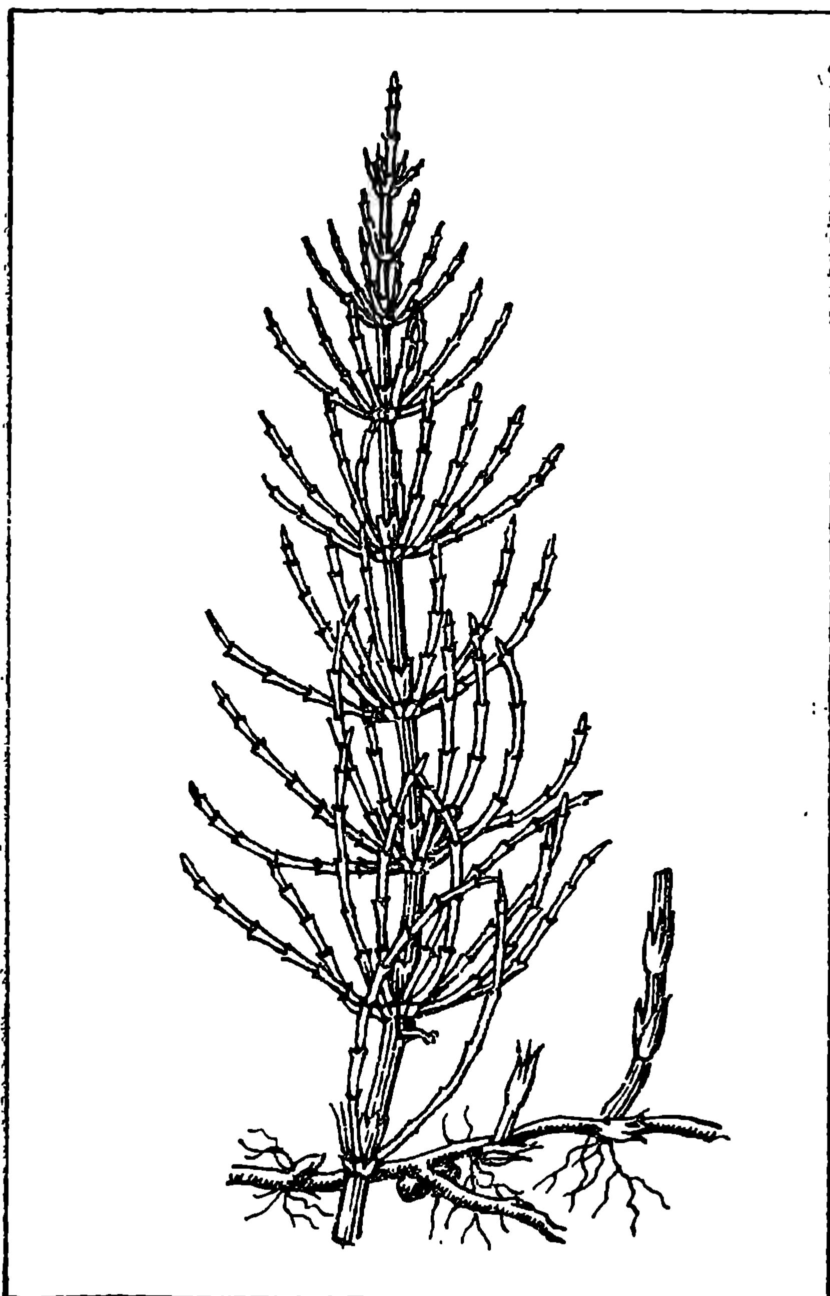
Хвощ полевой. Хвощ польовий — Equisetum arvense L.

Семейство хвощовые — Equisetaceae.

Народные названия — марнюнка; сосонка, яличка.

Пищевое, техническое, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (30—50 см высотой) с буровато-черным, ветвистым, ползучим корневищем с шаровидными клубеньками. Растение имеет побеги двух типов; спороносные и вегетативные. Спороносные побеги развиваются весной; они розовато-бурые, неветвящиеся, сочные, с кольцом сросшихся между собой пленчатых листочков с 8—10 черно-бурыми зубцами и оканчиваются на верхушке цилиндрическим спороносным колоском (стробилом) с многочисленными споролистиками. Вегетативные побеги ярко-зеленые, простые или ветвистые, внутри полые, ребристые, шершавые, с мутовками косо вверх направленных веточек; развиваются они после отмирания спороносных побегов. На щит-



ковидных споролистиках спороносных колосков находится по 5—10 спорангиев с многочисленными спорами. Спороносит в апреле — мае.

Как сорняк растет на полях, огородах, в садах, лугах по всей территории республики.

В надземной части спороносных побегов содержатся каротин, смолы, витамин С, органические кислоты, дубильные и другие вещества, а в подземной части — клубеньках — значительное количество крахмала. Это обусловливает пищевое использование молодых спороносных побегов в пищу в свежем и отваренном виде. Спороносные побеги в смеси со щелочами окрашивают шерсть в желтый и зеленый цвет. Растение в свежем виде хорошо поедают домашние животные, однако в сене оно ядовито. Препараты из вегетативных побегов хвоща полевого широко применяют в научной, народной медицине, гомеопатии и ветеринарии.

У лиственных и смешанных лесах почти по всей территории Украины растет х. зимующий (х. зимуючий) — E. hyemale L.

Молодые стебли его очень жесткие изза высокого содержания кремниевой кислоты. Их используют вместо наждачной бумаги для полировки мебели, чистки металлических изделий, при лужении, паянии и в столярном прозводстве.

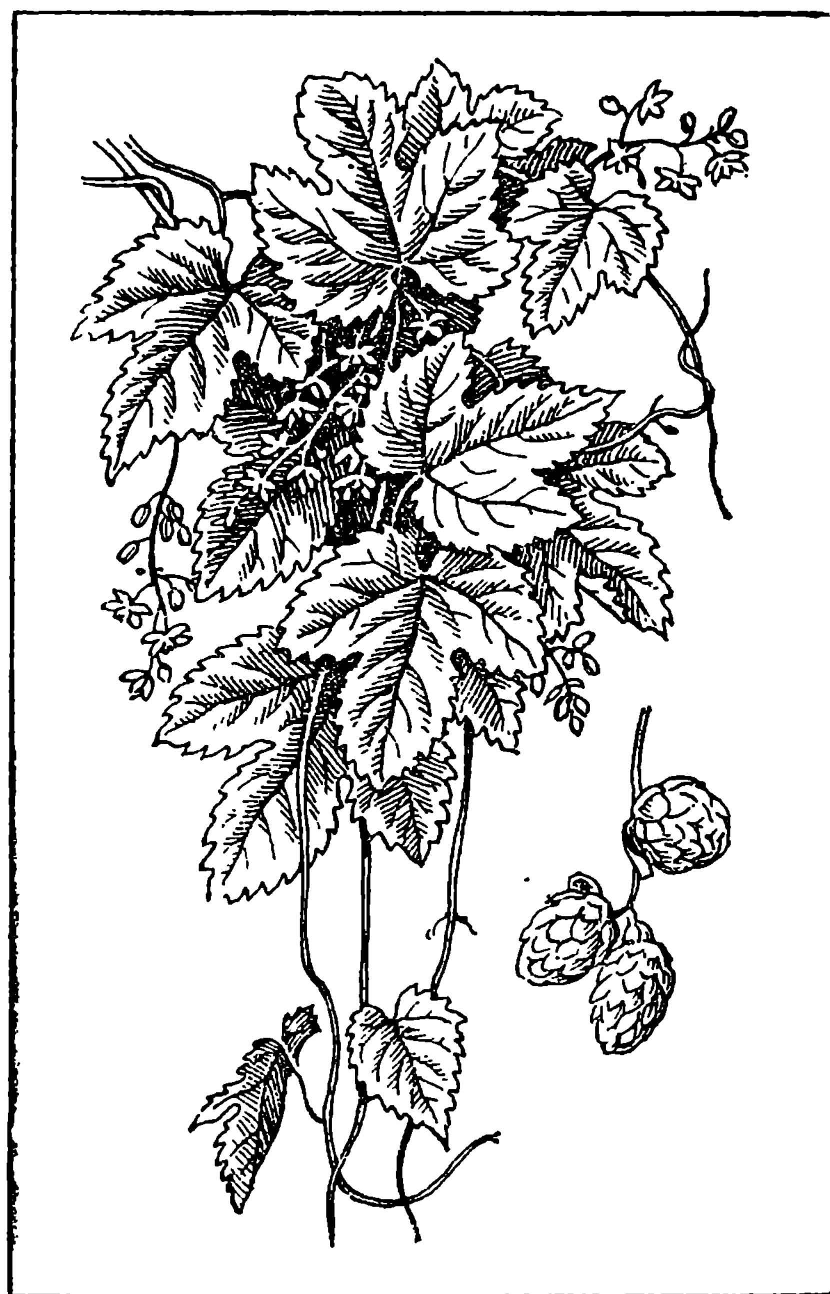
Хмель обыкновенный. Хміль звичайний — Humulus lupulus L.

Семейство коноплевые — Cannabaceae.

Народные названия — виноград дикий; хмелина.

Пищевое, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение с мясистым, ползучим корневищем и вьющимся 4-гранным, цепко-шероховатым стеблем. Листья крупные, супротивные, длинночерешковые, 3—5-лопастные, округлые или яйцевидные, по краю крупнопильчатые, с остроконечными зубцами; с верхней стороны они темно-зеленые, с нижней — более светлые, железистые. Цветки однополые, маленькие, невзрачные, собранные в пазушные или верхушечные соцветия. Муж-



ские соцветия метельчатые, женские — головчатые с большими прицветниками, которые после цветения сильно разрастаются, образуя соплодия — шишечки. Плод — односемянный, беловато-серый, килеватый, сплющенный орешек. Цветет в июле — августе, плоды созревают в августе — сентябре.

Растение теневыносливое. Растет в ольшанниках, по сырым и заболоченным кустарникам на всей территории республики. Молодые побеги и листья содержат значительное количество витамина С. Их используют для приготовления салатов, зеленых борщей и других овощных блюд. Соплодия издавна применяют в хлебопечении для изготовления жидких дрожжей и выпечки некоторых сортов хлеба, в пивоварении. Они содержат эфирные масла, которые используют в парфюмерии и пищевой промышленности. Стебли пригодны для выработки грубой пряжи, веревок, низких сортов бумаги и картона, их также используют для изготовления плетеной тары. Картон, изготовленный из хмелевой крошки с бумажными отходами, высокого качества. В смеси с некоторыми веществами хмель применяют как антисептик при хранении плодов и овощей. Препараты из соплодий хмеля используют в научной, народной медицине и ветеринарии.

Растение весьма декоративное, вьющееся. Его рекомендуют для вертикального озеленения беседок, балконов, плетней, склонов. Широко культивируется для получения соплодий. Собирают соплодия в середине августа, когда они приобретают зеленовато-желтую окраску. Срывают вместе с плодоножками и сушат в тени.

Цикорий дикий. Цикорій дикий — Cichorium intybus L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — батоги; батіжник, серпівник, цикорія.

Пищевое, медоносное, декоративное и лекарственное растение.

Многолетнее травянистое голое или щетинисто-волосистое растение (30—150 см высотой), с утолщенным, длинным, веретеновидным, мясистым корнем. Стебель одиночный, прямостоячий, ребристый, с оттопыренными прутовидными ветвями. Стеблевые листья очередные, сидячие, в очертании ланцетовидные, острозубчатые, стеблеобъемлющие, с ушками; прикорневые — длинноэллиптические от перистораздельных до цельных. Цветки небольшие, язычковые, голубые, редко розовые или белые, собранные в соцветия — корзинки.

Корзинки многочисленные, средней величины (3—4 см в диаметре), расположены на коротких ножках по 1—3 на верхушках побегов и в пазухах листьев. Обертка их цилиндрическая, двухрядная, из железисто-реснитчатых листочков. Плод светло-бурые, желтые или почти черные семянки, с хохолком из коротких пленчатых щетинок. Цветет в июне — сентябре, плоды созревают в августе — октябре. Растение светолюбивое. Растет по обочинам дорог, около жилья, на пустырях, полях как сорняк. Культивируется.

В листьях и корнях (особенно в культурных формах) содержатся белковые вещества, пектин, сахара и значитель-



ное количество (до 50 %) инулина. Листья салатные цикория характеризуются высокими вкусовыми качествами. Они, и особенно корни, пригодны для различных овощных блюд. Корни добавляют в поджаренном и измельченном виде к натуральному кофе. Из них получают диетические и лечебные напитки с приятным вкусом и ароматом, сироп употребляют в кондитерской и консервной промышленности. Корни имеют и техническое значение, как сырье для получения инулина и фруктозы. Цикорий как дикий, так и культивируемый — хороший медонос. Цветки его охотно посещают пчелы, где собирают много нектара.

Препараты из корней используют в научной и народной медицине.

Черемуха обыкновенная. Черемха звичайна — Padus avium Mill.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — колоколуша; черемшина.

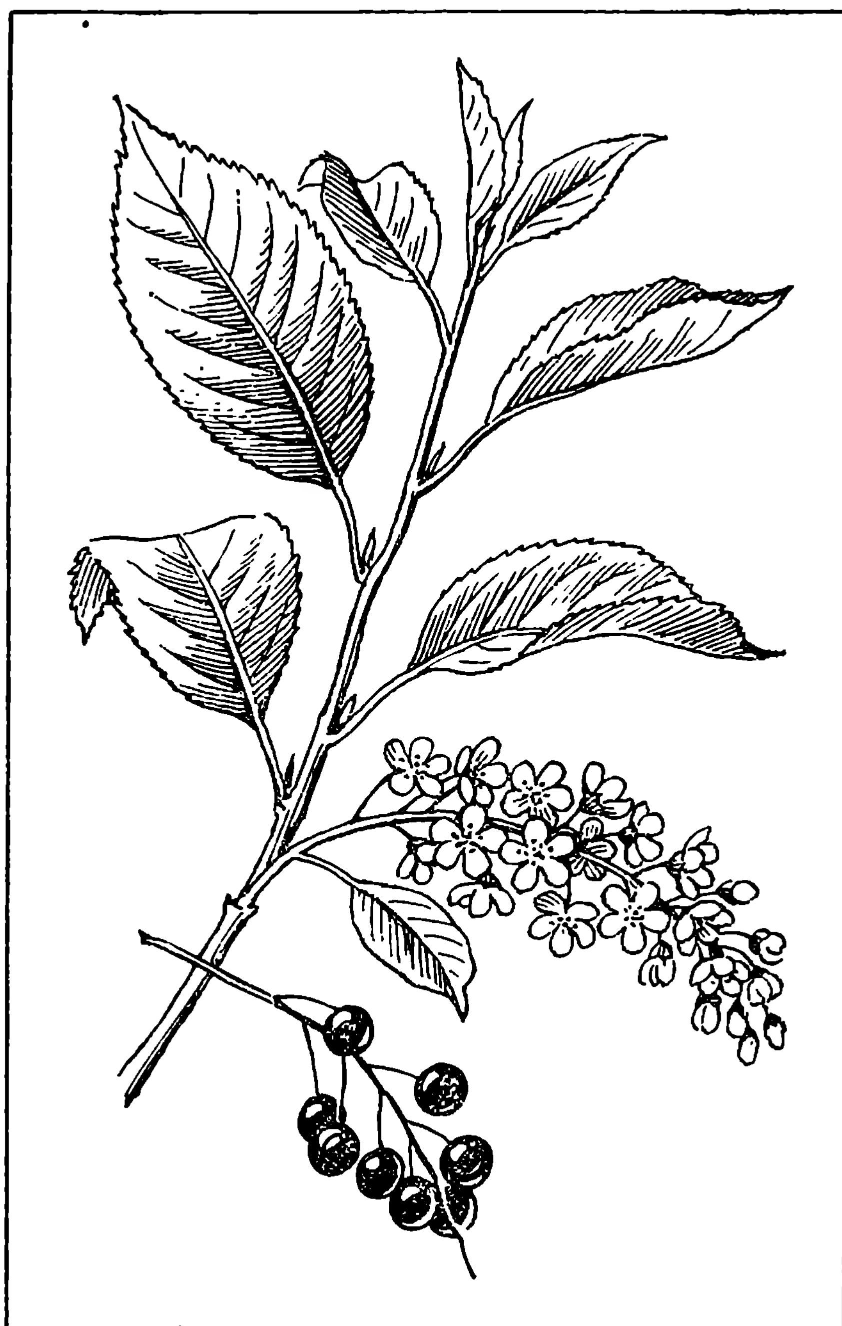
Пищевое, медоносное, техническое, декоративное, а также лекарственное растение.

Высокий кустарник или небольшое деревцо (2—10 м) с густой кроной, серовато-черной корой, желтоватыми чечевичками. Молодые побеги на изломе с характерным резким запахом. Листья очередные, тонкие, продолговато-эллиптические, заостренные, мелкопильчатые, короткочерешковые; с верхней стороны голые, матовые, с нижней — светлее, с пучками волосков в углах жилок. Цветки небольшие (6—9 мм длиной), белые, правильные, с 5-членным, раздельнолепестным околоцветником, собранные в густые, поникающие кисти (10—15 см длины). Тычинок много, пестик — 1. Плод — шаровидная сочная, блестящая, темно-красная или черная костянка.

Косточка округлояйцевидная, морщинистая.

Зимостойкое, светолюбивое растение. Растет в смешанных и лиственных лесах, по кустарникам, вдоль дорог, на пойменных лугах по всей территории республики, кроме Степи и Крыма. Запасы сырья значительные. Разводят в садах и парках. Плоды содержат сахара, яблочную, лимонную и аскорбиновую кислоты, минеральные вещества, антоциан, жирное масло, дубильные и другие вещества. Они имеют сладковато-терпкий привкус, который в фазе полной зрелости исчезает, и плоды становятся пригодными для употребления в свежем виде. Однако чаще их используют для изготовления соков, различных прохладительных напитков, а также порошков. Такой порошок (черемуховая мука) является хорошей начинкой для пирогов, кондитерских изделий и как суррогат чая; с медом или сахаром его используют для приготовления киселей, желе и компотов.

Черемуха — хороший весенний медонос и пыльценос. Препараты из листьев и плодов используют в гомеопатии. Древесина блестящая, легкая, буро-красного цвета, мелкослойная. Из коры получают краситель для окрашивания тканей, шерсти и кожи в зеленый и буро-красный цвета. В свежих листьях, цветках и плодах содержатся фитон-



цидные вещества, которые оздоровляют воздух и обезвреживают от патогенных бактерий. Растение весьма декоративное, особенно садовые формы с плакучими ветками, махровыми цветками и разноцветными листьями. Черемуху рекомендуют для озеленения парков, лесопарков, одиночных и групповых посадок. Плоды — хороший корм для лесных зверей и птиц. Их заготовляют целыми кистями в период полной зрелости, в сухую погоду. Свежие плоды хранят в прохладном помещении на протяжении нескольких недель в корзинах, перекрывая слои плодов листьями. Сушат на солнце, в печах или сушилках при температуре до 40—50 °С.

Черешня. Черешня — Cerasus avium (L.) Moench.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народное название — черешня дикая.

Пищевое, медоносное, декоративное растение.

Стройное дерево (до 25 м высотой) с яйцевидной кроной. Кора беловато-бурая, гладкая, слущивается поперечными, тонкими пластинками. Побеги серовато- или красно-бурые, блестящие. Листья яйцевидные или овальные (до 15 см длиной) двоякопильчатые, с верхней стороны голые, с нижней — немного опушенные. Цветки правильные, с двойным раздельнолепестным, 5-членным околоцветником, собранные в малоцветковые зонтиковидные соцветия. Тычинок много, пестик — 1. Плод — яйцевидная или шаровидная, сочная, темно-красная или почти черная костянка. Цветет в апреле — мае, плоды созревают в июне — июле.



Свето- и теплолюбивое растение. Растет в лиственных и смешанных лесах Закарпатья, Карпат, Лесостепи и Крыма. Культивируется как плодовое дерево. Запасы сырья значительные; заготовки возможны в местах естественного произрастания и особенно культуры. Плоды обычно горькие, терпкие, реже сладко-горькие или сладкие. Сладкие плоды употребляют в пищу как в свежем, так и переработанном виде. Из них готовят варенье, компоты, джемы, пастилу, мармелад, экстракты, соки, безалкогольные напитки. Из семян получают жирные и эфирные масла, которые имеют техническое применение и в парфюмерной промышленности.

Черешня хороший медонос, медопродуктивность составляет 30—40 кг/га; она дает много нектара и пыльцы. На стволах ее образуется много камеди, которую используют в текстильной промышленности для отделки ткани. Древесина твердая, красновато-бурого цвета, хорошо полируется, пригодна для изготовления мелких столярных и токарных изделий. Кора пригодна для дубления кожи. Ценится как декоративная и фитомелиоративная, плодовая порода в озеленении парков, лесопарков, создании насаждений в полезащитных и дорожных полосах. Особенно декоративны ее формы с пирамидальной и плакучей кронами.

Сеянцы используют как подвой для культурных сортов черешень. Плоды собирают вручную в период полного созревания. В свежем виде их хранят 5—7 дней в прохладном помещении.

Сушат постепенно: вначале при температуре 30—35 °C, затем досушивают при 45—50 °C.

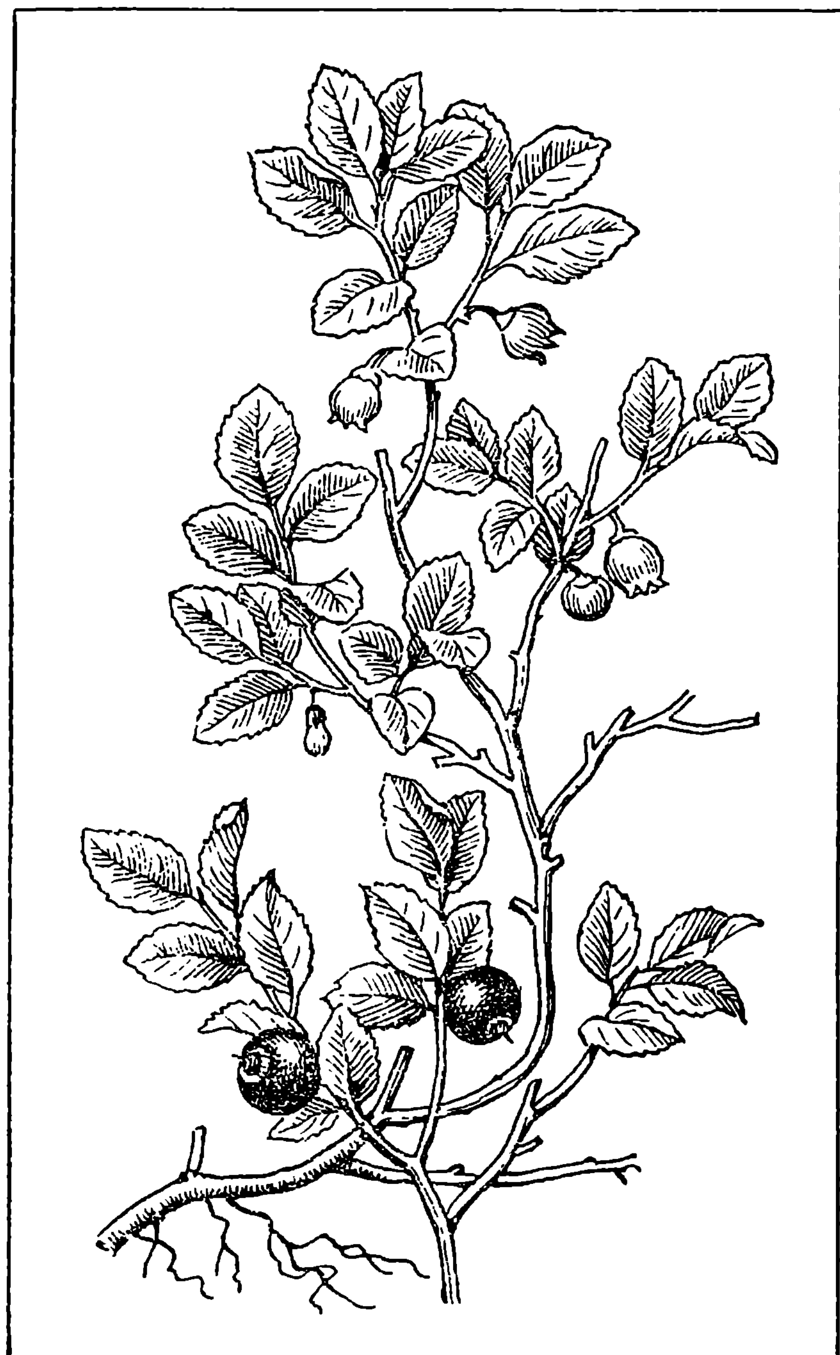
Черника. Чорниця — Vaccinium myrtillus L.

Семейство брусничные — Vacciniaceae.

Народные названия — боровиця; гафина, яфина.

Пищевое, медоносное, техническое, а также лекарственное растение.

Невысокий кустарничек (15—30 см) с длинным ползучим корневищем. Стебли прямостоячие или приподнимающиеся, ребристые, сильно ветвистые, с зеленовато-коричневой корой. Молодые веточки зеленые, остроребристые. Листья очередные, яйцевидные, эллиптические, по краю мелкогородчатопильчатые, с обеих сторон светло-зеленые, снизу с сетчатыми жилками, опадающие на зиму. Цветки розовые, правильные, с двойным, спайнолепестным околоцветником, поникающие, на коротких цветоножках, которые выходят по одной из пазух листьев при основании



молодых веточек. Чашечка в виде узкой окраины, венчик кувшинчатый или полушаровидный с 5-зубчатым отгибом. Тычинок — 8 или 10, пестик — 1. Плод — шаровидная, черно-синяя, сочная ягода (6—13 мм в диаметре) с сизоватым налетом. Семена многочисленные, яйцевидные, светло-серые. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июле. Растет во влажных сырых хвойных и смешанных лесах в Полесье УССР. Часто образует заросли.

Плоды черники сочные, приятные на вкус. В них содержатся сахара, органические кислоты, дубильные и пектиновые вещества, каротин, никотиновая и аскорбиновая кислоты. Плоды употребляют в пищу в свежем, консервированном и переработанном виде; из них готовят джемы, варенье, компоты, мармелад, экстракты, сиропы, морсы, соки и другие напитки с высокими вкусовыми и диетическими свойствами.

Черника — хороший весенне-летний медонос, медопродуктивность составляет до 80 кг/га. Пчелы охотно посещают растение во время цветения, обильно собирая нектар. Мед прозрачный, очень ароматный, имеет лечебные и диетические свойства. Сок из ягод используют в качестве пищевого красителя.

Он окрашивает шерсть и холст в зависимости от протравы в фиолетовый, красный и синий цвета. Растение содержит танниды и может быть использовано как дубильное для выделки и окраски кожи в коричневый и желтый цвет. Препараты из ягод и листьев используют в научной и народной медицине. Их охотно поедают лесные животные и птицы.

Плоды заготовляют без плодоножек, вручную или с помощью специальных совков, сушат на открытом воздухе, в сушилках или печах при температуре не выше 50—60 °C. Листья собирают тоже вручную в период цветения, сушат в тени или на чердаках. Растение нуждается в бережном отношении. Следует проводить мероприятия по агротехническому уходу и, в частности, по омолаживанию кустов путем их обрезки, внесению небольших норм мине-

ральных удобрений, подсадки кустов, корневых и стеблевых саженцев, а также семян в изреженных зарослях.

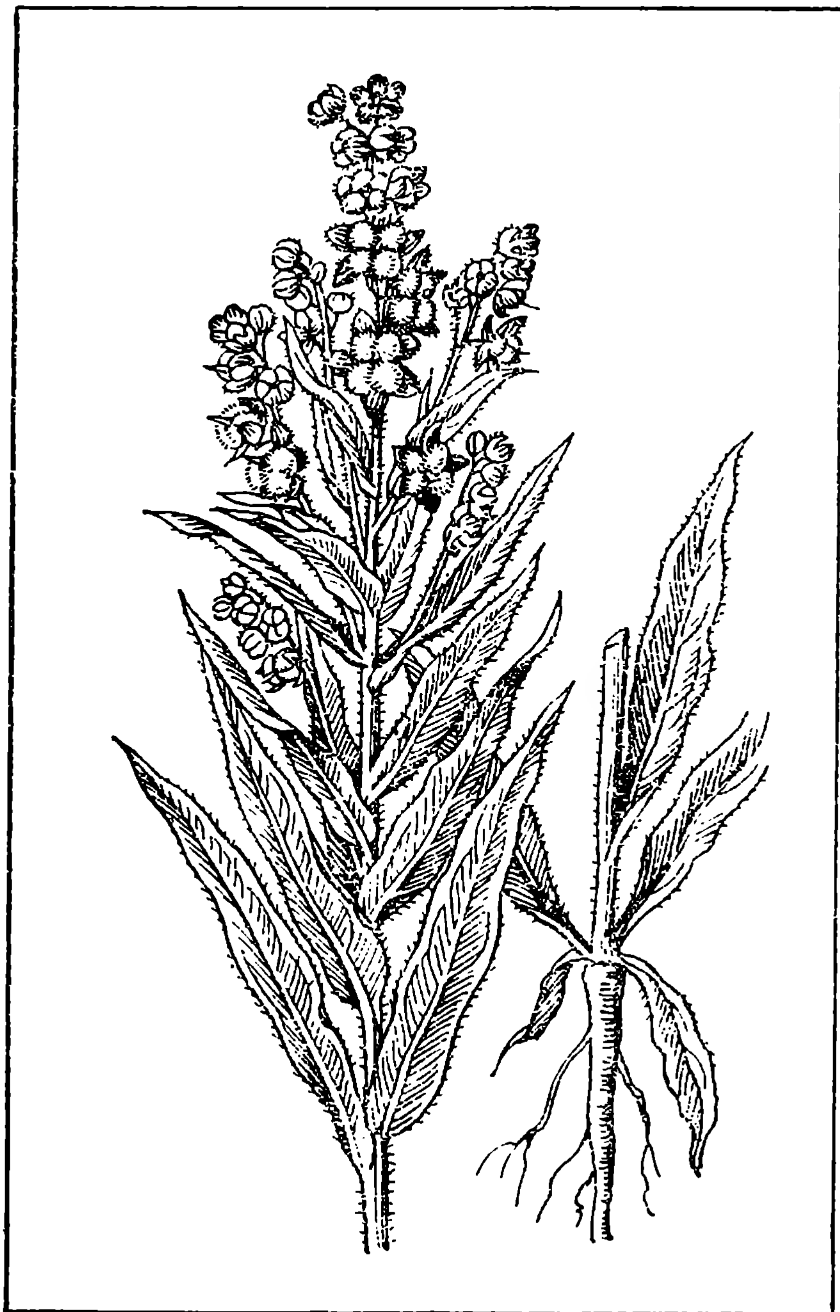
Чернокорень лекарственный. Чорнокорінь лікарський — Cynoglossum officinale L.

Семейство бурачниковые — Boraginaceae.

Народные названия — живокость; гав'язь, медунка собача.

Медоносное, пищевое, техническое и лекарственное растение.

Двулетнее жесткоопушенное растение (30—70 см высотой), с толстым, темным стержневым корнем. Стебель прямостоячий, бороздчатый, густооблиственный, в верхней части ветвистый. Прикорневые листья (8—30 см длиной) продолговато-ланцетные, длинночерешковые, засыхающие до цветения; средние и верхушечные — сидячие, полустеблеобъемлющие, как и прикорневые, с обеих сторон серовойлочные. Цветки грязно-пурпурные, правильные, с двойным, спайнолепестным, 5-членным околоцветником, в негустых однобоких завитках, собранных в метельчатые соцветия. В зеве венчика расположены 5 темных чешуек. Тычинок — 5, пестик — 1. Плоды с крючковатыми шипиками. Цветет в мае — июне, плоды созревают в августе — сентябре. Растет вдоль дорог, на мусорных местах, около жилья, как сорное растение по всей территории республики.



В надземной части содержатся каротин, смолы, эфирные масла, а также алкалоиды и глюкоалкалоиды, являющиеся ядовитыми веществами. Поздневесенний и раннелетний хороший медонос. Пчелы охотно посещают растение и обильно собирают нектар. Мед бесцветный, прозрачный. Молодые листья используют в пищу. Корни содержат танниды и краситель алконин, пригодный для окрашивания тканей в красный цвет. Семена содержат значительное количество невысыхающих жирных масел, а листья и стебли — эфирные масла. Растение ядовитое и непригодно в качестве корма для домашних животных. Его запах не переносят мыши и крысы, и поэтому его используют как средство борьбы с ними в жилых и складских помещениях. Препараты с корней и листьев используют в народной медицине и гомеопатии.

Как хорошее медоносное растение его рекомендуют выращивать вблизи пасек для лучшего медосбора. В степной зоне УССР на пустырях, пастбищах, вдоль дорог растет ч. критский (ч. крітський) — C. creticum Mill., который имеет такое же практическое значение, как и ч. лекарственный.

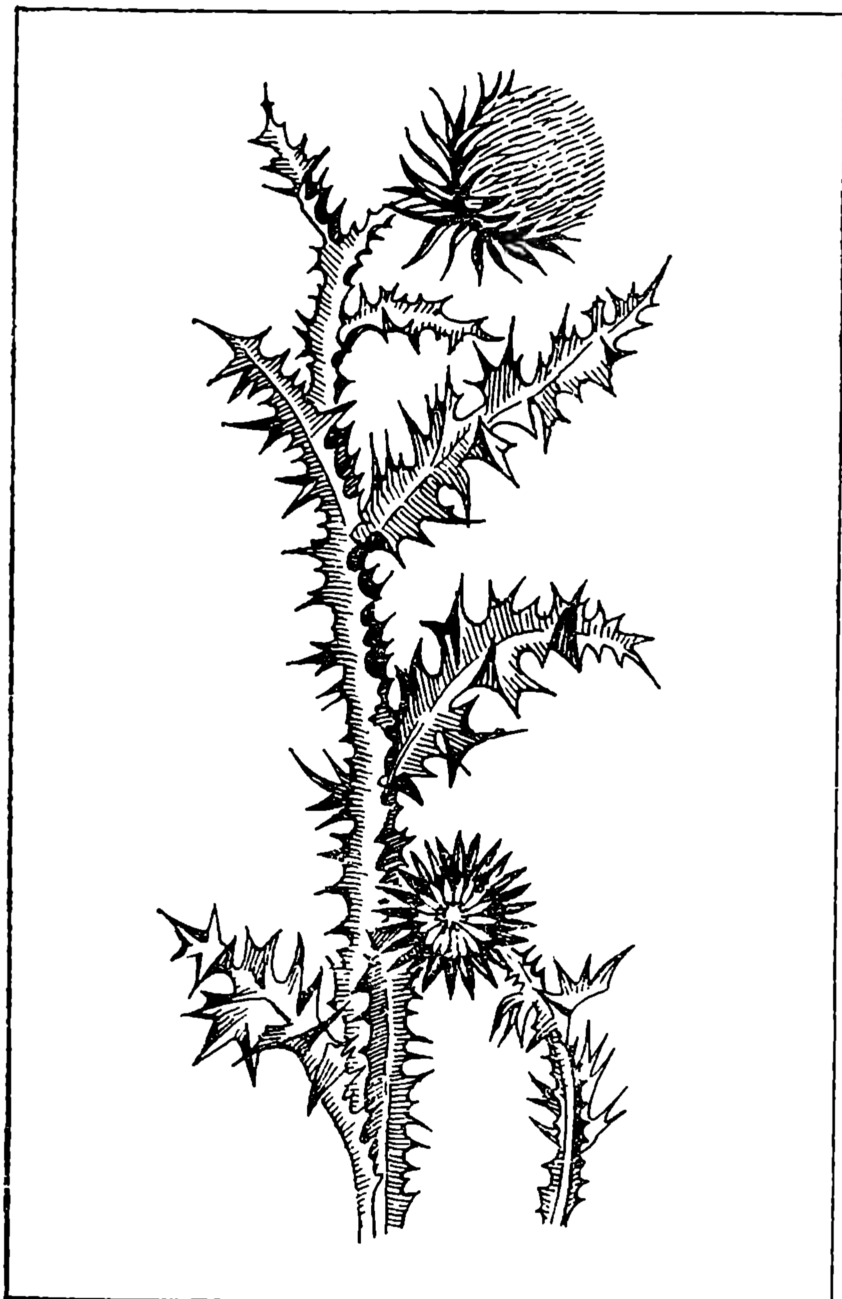
Чертополох акантовидный. Будяк акантовидний — Carduns acanthoides L.

Семейство астровые — Asteraceae.

Народные названия — бодяк, репейник; драпач, колючка.

Пищевое, медоносное и техническое растение.

Двулетнее колючее растение (30—150 см высотой) с веретеновидным корнем. Стебель голый, светло-зеленый, равномерно облиственный до самых соцветий. Листья очередные, зеленые, крылатые, в очертании продолговато-



ланцетные, перистолопастные, колючки по краю листьев крупные (2—11 мм длиной), крепкие. Цветки мелкие, малиновые, реже белого цвета, собраны в прямостоячие крупные корзинки, расположенные на верхушке стебля. Обертка их с небольшим паутинистым опушением. Околоцветник трубчатый, спайнолепестный, тычинок — 5, пестик — 1. Плод — желтоватая, блестящая семянка с хохолком из белых волосков.

Цветет с июля по сентябрь, плоды созревают в августе — сентябре. Растет на пустырях, в мусорных местах, около жилья, вдоль дорог как сорное растение по всей территории Украины. Молодые побеги, листья и нераспустившиеся цветочные корзинки чертополоха используют в пищу. Так, из неогрубевших молодых листьев и весенних сочных побегов готовят салаты, супы и другие овощные блюда.

Цветочные корзинки (их донышки) с мясистой оберткой после удаления колючек едят в отваренном виде как приправу.

Растение — хороший медонос. Цветки выделяют много нектара. В семенах содержится свыше 20 % полувысыхающего жирного масла, пригодного для пищевых и технических целей. Свежие молодые неогрубевшие растения охотно поедают свиньи, сухие — овцы. Пригодны для силосования. Препараты из цветущих верхушек побегов используют в народной медицине.

Чистяк весенний. Пшінка весняна — Ficaria verna Huds.

Семейство лютиковые — Ranunculaceae.

Народные названия — пшонка; жабник, пшеничка, салатник.

Пищевое, лекарственное, медоносное и декоративное растение.

Многолетнее небольшое растение (10—20 см высотой) с пучком клубневидно-утолщенных корней у основания стебля. Стебель приподнимающийся, тонкий, разветвленный, облиственный и, как все растение, голый. Листья очередные, реже супротивные, блестящие, яйцевидно-сердцевидные, выемчато-городчатые, при основании широкосерд-



цевидные. У основания черешков расположены продолговатые, белые выводковые почки. Нижние листья (2—5 см в поперечнике) длинночерешковые, средние и верхние — на более коротких черешках. Цветки (2—3 см в диаметре) правильные, с двойным раздельнолепестным околоцветником, расположены по 1—2 на верхушках побегов. Чашелистиков — 3, лепестков — 8—10, они золотисто-желтые, блестящие. Тычинок и пестиков много. Плод — сборная семянка. Цветет в апреле — мае, плоды образуются редко.

В надземной части чистяка содержатся сапонины, эфирные масла, каротин и значительное количество (до 90 мг%) аскорбиновой кислоты, а корневые клубни богаты крахмалом и сахарами, что обусловливает их пищевое использование. Из листьев готовят салаты, супы, борщи, корневые клубни едят вареные. Маринованные цветочные бутоны используют вместо каперсов.

Чистяк ценится как ранневесенний медонос. Цветки его охотно посещают пчелы, собирая обильно нектар. Растение поедают домашние животные (овцы, козы, свиньи), однако в период цветения и созревания плодов оно становится ядовитым. В этот период в нем появляются ядовитые алкалоиды и поэтому возможны случаи отравления животных. Препараты их корней и листьев используют в народной медицине и гомеопатии. Растение весьма декоративно в период цветения и пригодно для озеленения затененных мест и склонов в парках и лесопарках.

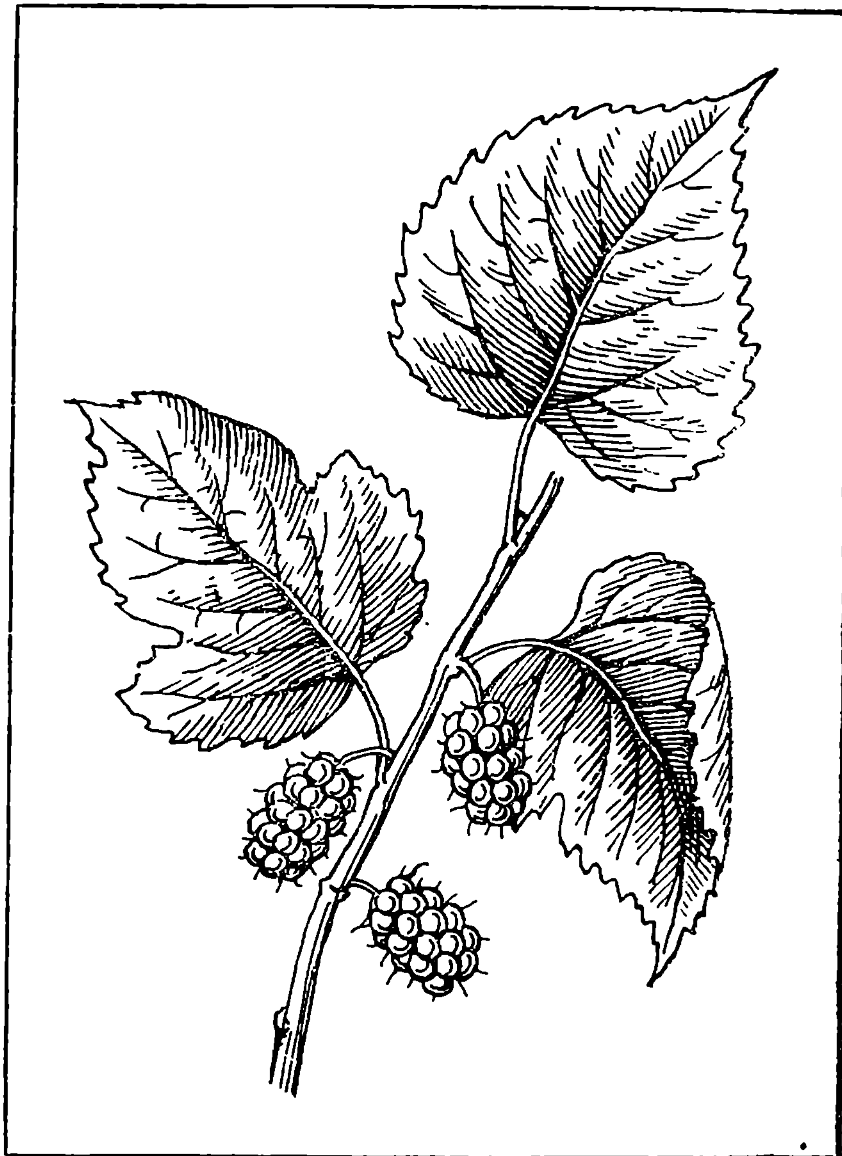
Шелковица белая, тут. Шовковиця біла — Morus alba L.

Семейство тутовые — Moraceae.

Народные названия — марва.

Пищевое, медоносное, кормовое, техническое и декоративное растение.

Дерево (5—15 м высотой) с густой, шаровидной кроной. Кора старых деревьев толстая, растресканная. Молодые ветви серовато-зеленые или буроватые, с рыжеватыми чечевичками. Листья тонкие, мягкие, травянистые, яйцевидные или округлые, зеленые, цельные или 3—5-лопастные, городчато-зубчатые, черешковые. Цветки мел-



кие, белые или бело-розовые, невзрачные, однополые, с 4-членным околоцветником, собранные в колосовидные соцветия. Однодомное, реже двудомное растение. Плоды мелкие костянки, которые при дозревании сливаются в черно-фиолетовые, беловатые, розовые или пурпурные соплодия. Цветет в мае, плоды созревают в июле — августе. Культивируют в садах, парках, вдоль дорог, на приусадебных участках по всей территории республики.

Часто дичает. Растение засухоустойчивое.

Плоды содержат значительное количество сахаров, азотистых веществ и органических кислот, обусловливающих приятные вкусовые качества. Употребляют в пищу свежими, сушеными, консервированными. Из плодов варят варенье, делают искусственный мед, а также уксус и различные напитки. Сухие остатки плодов после их отжима добавляют в муку при выпечке сладких лепешек. Шелковица — хороший весенний пыльценос, пчелы также высасывают сладкий сок из плодов, перерабатывая его на мед. Листья растения — основной корм для личинок тутового шелкопряда.

Древесина гибкая, твердая, тяжелая, хорошо колется. Из нее делают музыкальные инструменты, посуду, различные сувениры. Она стойкая к гниению, поэтому ее применяют в кораблестроении, бочарном и токарном деле, а также при производстве мебели. Высокими физическими качествами характеризуется и лубяная часть стволов шелковицы; ее волокна очень прочны, гибкие и пригодны для изготовления грубых тканей, свивания веревок и подвязывания виноградных лоз. Луб и древесина является хорошим сырьем для изготовления высококачественных сортов бумаги. Шелковица весьма декоративна, особенно в период плодоношения; она хорошо переносит обрезку и стрижку. Ее используют в садово-парковом строительстве и придорожных насаждениях. Особенно декоративны ее садовые формы — крупнолистная, плакучая, с узкопирамидальной, шаровидной и зонтиковидной кронами. В южной части республики преимущественно культивируют ш. черную (ш. чорна) — M. nigra L. У нее листья более плотные и жесткие, отчего она менее пригодна для выкармливания личинок шелкопряда. Плоды ее вкусные. Практическое значение такое же, как ш. белой.



Шиповник собачий. Шипшина собача — Rosa canina L.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — рожа, шипшинник; глох, роза дика.

Пищевое, медоносное, техническое, декоративное и лекарственное растение. Высокий кустарник (1,5—2,5 м) с дугообразными, изогнутыми, реже прямыми, колючими ветками. Молодые побеги зеленовато-красные, с тонкими шипиками и щетинками. Листья очередные, непарноперистые с 7 (9) овальными, пильчатыми листочками. Цветки бледно-розовые, белые или ярко-розовые, правильные, с 5-членным двойным, раздельнолепестным околоцветником, одиночные или собранные по 3—5 в щитковидные соцветия. Тычинок и пестиков много. Плоды ягодообразные, красно-оранжевые, почти шаровидные, гладкие. Цветет в мае — июле, плоды созревают в августе — октябре. Растение светолюбивое, морозостойкое. Растет вдоль дорог, на склонах, опушках, вырубках, по берегам водоемов по всей территории республики.

Плоды содержат каротин, пектиновые и дубильные вещества, органические кислоты, а также сахара и значительное количество аскорбиновой кислоты. Их используют в кондитерской и особенно витаминной промышленности для производства витаминных препаратов (концентратов, настоек, таблеток и др.). Из плодов готовят варенье, джем, соки, экстракты, безалкогольные напитки, чайно-кофейные суррогаты, а также концентрированные препараты для витаминизации хлебобулочных и кондитерских изделий. В лепестках цветков содержится розовое масло; они являются хорошим сырьем для эфиромасличной и парфюмерной промышленности.

Из них готовят розовую воду, безалкогольные напитки, варенье.

Растение — хороший медонос. Пчелы охотно посещают его цветки, собирая большое количество пыльцы. Из корней получают краситель для окрашивания тканей и шерсти в коричневый, а из плодов — в оранжевый цвета.

Препараты из плодов применяют в научной и народной медицине. Шиповник представляет значительный интерес в декоративном цветоводстве. Он является родоначальником многочисленных культурных сортов роз, а также служит подвоем при их прививках. Как засухоустойчивый кустарник с хорошо развитой корневой системой, используют в создании противоэрозионных и защитных насаждений и живых изгородей. Плоды заготовляют вручную в стадии их полной зрелости. Сушат их целыми или подробленными в сушилках или печах при температуре 80—90 °С. На территории Украины растут разные виды (до 50) шиповника. Из них наиболее распространены ш. майский (ш. травнева) — R. majalis Herrm., ш. яблочный (ш. яблучна) — R. pomifera Herrm. и ш. морщинистый (ш. зморшкувата) — R. rugosa Thunb., которые имеют такое же практическое значение, как и ш. собачий.

Щавель кислый. Щавель кислий — Rumex acetosa L.

Семейство гречишные — Polygonaceae.

Народные названия — мокриш, квасниця, квасок, щавій.

Пищевое, техническое, а также лекарственное растение. Многолетнее травянистое растение (15—40 см высотой) с тонким, ветвистым корнем. Стебель восходящий или прямостоячий, продольно-бороздчатый, простой или от основания ветвистый; прикорневые и стеблевые листья черешковые, копьевидные, 3-лопастные; верхние стеблевые — ланцетные, в месте прикрепления к стеблю с разорванным пленчатым раструбом. Цветки невзрачные, зеленоватые или красноватые, с 6-лепестным чашечковидным околоцветником, однополые, в негустых кистях, собранных в рыхлую метелку, тычинок — 6, пестик — 1. Плод маленький, блестящий, коричневый, трехгранный орешек. Растение двудомное.

Цветет в июле — августе, плоды созревают в сентябре — октябре. Растет на лугах, полянах влажных лесов по всей территории республики. Листья содержат каротин, дубильные и другие вещества, обусловливающие его пищевое использование. Из листьев готовят зеленые щи, пюре употребляют в свежем и консервированном виде. В листьях содержатся красильные вещества, которые окрашивают ткани в зеленый цвет. Препараты из листьев применяют в народной медицине. Растение широко культивируют как овощное.



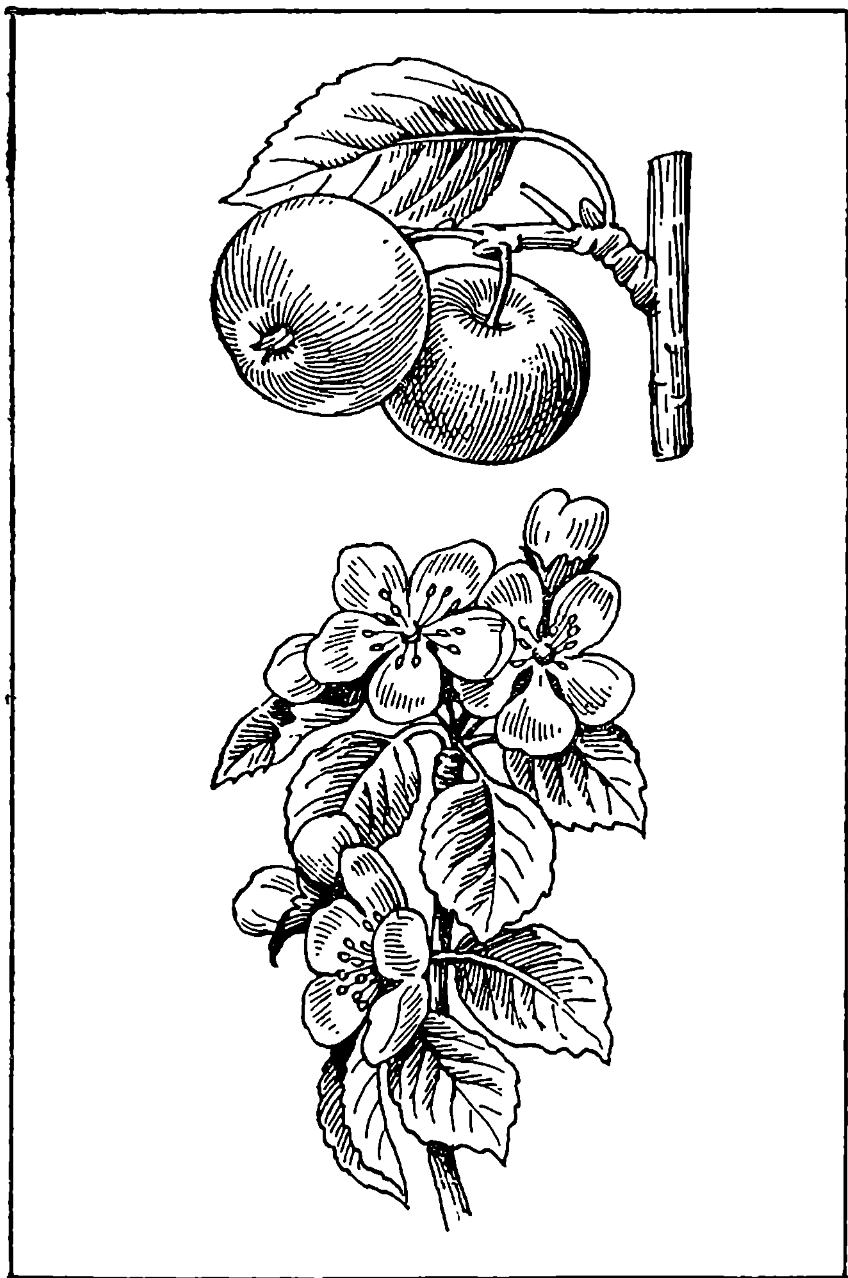
Яблоня лесная. Яблуня лісова — Malus sylvestris Mill.

Семейство розовые — Rosaceae.

Народные названия — квасница, кислиця.

Пищевое, медоносное, техническое, декоративное и лекарственное растение.

Дерево или высокий кустарник (до 10 м) с светлой трещиноватой корой. Молодые ветви часто заканчиваются крепкими колючками. Листья очередные, продолговато-яйцевидные или почти округлые, мелкозубчатые или пильчато-зубчатые. Цветки правильные, довольно крупные, белые или розовые, с 5-членным, двойным, раздельнолепестным околоцветником, собраны в немногоцветковые зонтикоподобные соцветия.



Чашелистики отогнуты наружу, снаружи голые, с внутренней стороны густомохнатовойлочные. Тычинок много, пестик — 1, с пятью столбиками. Плоды — яблоковидные, округлые или округлояйцевидные, желтые, иногда краснобокие.

Засухо-, соле-, дымо- и газоустойчивая порода. Растет в лиственных и смешанных лесах, на опушках, среди кустарников в полесских и лесостепных, реже степных районах УССР. Культивируется. Плоды являются пищевыми и лечебно-диетическими продуктами. Их используют в пищу свежими (после длительной лежки), а также сушеными, замороженными, консервированными, мочеными. Они содержат сахар, пектин, яблочную, лимонную, винную кислоты, азотистые соединения, минеральные и дубильные вещества. В них также находится до 80 мг% витаминов и эфирные масла, которые придают приятный аромат. Плоды являются хорошим сырьем для производства компотов, варенья, киселей, соков, различных напитков и консервов. Значительное содержание пектиновых веществ определяет их как ценное сырье для производства мармелада, пастилы, желе, яблочного теста и многих других кондитерских изделий. В семенах содержится свыше 20 % жирного масла, которое используют для пищевых и технических целей. Из молодых листьев получают суррогат чая.

Растение — хороший весенний медонос, медопродуктивность составляет 20 кг/га. Яблочный мед светлый, приятный на вкус, быстро кристаллизуется. Древесина крепкая, твердая, красновато-бурого цвета с красивой текстурой, ее используют для выделки токарно-столярных поделок. Корни яблони содержат дубильные и красильные вещества, которые окрашивают шерсть и льняные ткани в желтый и красный цвета. Яблоня лесная является родоначальником я. домашней (я. домашня) — м. domestica Borkh. Растение имеет ряд декоративных форм, используемых в озеленении парков, садов, скверов; хорошо выносит стрижку и рекомендуется для живых изгородей. Как засушливая и олевыносливая порода ценится в полезащитном лесоразведении. Заготовляют плоды в фазе полной зрелости. Для длительного сберегания (до 2—3 мес) хранят в холодных помещениях при 0°. Для технической переработки плоды струшивают и после сортировки отправляют на пункты переработки. Сушат на солнце или в сушилках при температуре 60 °C.

Ясень высокий. Ясен звичайний — Fraxinus exelsior L.

Семейство маслинные — Oleaceae.

Народные названия — ялим, ясеник, ясінь.

Пищевое, техническое, кормовое и декоративное растение.

Дерево (10—25 м высотой) с высокоподнятой кроной и стройным стволом, серой или темно-черной корой и толстыми ветвями. Листья крупные (15—20 см длиной), непарноперистые, с 3—5 парами продолговатых или ланцетных, зубчатых листочков; они тонкие, с верхней стороны темно-зеленые, голые, с нижней — более светлые. Цветки невзрачные, без околоцветника, од-



нополые, реже обоеполые, собраны в многоцветковые метельчатые соцветия.

В тычиночных цветках находятся две фиолетово-бурые тычинки, в пестичных — один пестик. Плоды — висячие, линейно-продолговатые, сплюснутые крылатки. Цветет в апреле до распускания листьев; плоды созревают в июле — августе. Быстрорастущее, теневыносливое растение. Растет в лиственных лесах в Полесье и Лесостепи. Культивируется по всей территории республики.

Древесина крепкая, твердая, тяжелая, упругая, мало желобится и растрескивается, хорошо полируется. Высокие качества древесины ясеня определяются его красивой структурой, светло-бурым цветом ядра. Ее используют в мебельной промышленности, судостроении, авто-вагоно- и самолетостроении. Из древесины ясеня, особенно его наплывов, изготовляют высококачественную фанеру для музыкальных инструментов, украшения дорогой мебели, различных сувениров. Ясеневая фанера пользуется большим спросом на световом рынке.

Ясеневые дрова хорошо горят, долго удерживают тепло; пепел их содержит много поташа.

Кору используют для дубления кожи, окрашивания тканей (в зависимости от протравы) в черный, коричневый и синий цвета. Листья, семена, а также плоды содержат значительное количество протеина и жиров: их поедают крупный рогатый скот, лошади, а в высушенном и размолотом виде — свиньи. На Кавказе недоразвитые плоды маринуют в растворе поваренной соли и уксуса, а затем употребляют в пищу как острую приправу.

Ясень весьма декоративная древесная порода. Его используют в озеленении парков, лесопарков, шоссейных и железных дорог. Имеет много декоративных форм, из которых особенно красива пестролистная и плакучая формы. В парковых насаждениях он часто поражается ясеневой шпанкой. Ясень является одной из главных пород в полезащитных насаждениях. В степной зоне его рекомендуют для выращивания на более влажных местах в смеси с другими древесными породами и кустарниками, которые хорошо притеняют почву и не допускают ее задернения. Препараты из листьев, коры и почек используют в народной медицине и гомеопатии.

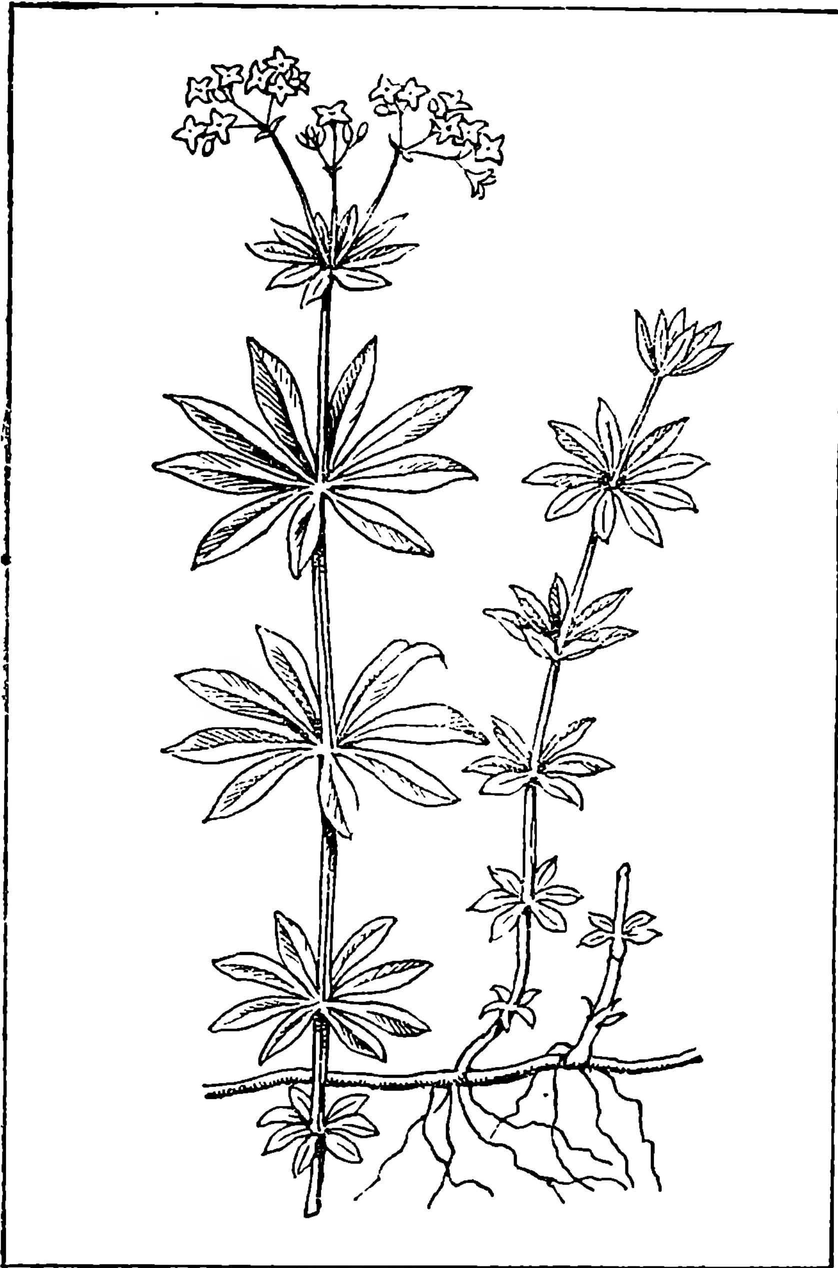
Ясменник пахучий. Маренка пахуча — Asperula odorata L.

Семейство мареновые — Rubiaceae.

Народные названия — смілка запашна.

Пищевое, медоносное, техническое и лекарственное растение.

Многолетнее травянистое растение (10—30 см высотой) с тонким ползучим корневищем. Стебель одиночный, прямостоячий, 4-гранный, неветвистый, гладкий, облиственный. Листья сидячие, цельнокрайние, с шероховатым краем, расположены на стебле по 8 мутовками, нижние — лопатчатые, верхние — ланцетные. Цветки мелкие, белые, правильные, спайнолепестные, с простым венчиковидным, ворончатым, до середины 4-раздельным околоцветником. Тычинок — 4 (5), пестик — 1, с 2-раздельным столбиком. Плод — дробный орешек. Орешки шаровидные, покрытые крючковатыми щетинками. Цветет в мае — июне, плоды созревают в июне — июле.



Теневыносливое растение. Растет в лиственных и смешанных лесах в Полесье, Лесостепи, Левобережной Степи и Карпатах. Растет куртинами-зарослями. Надземная часть растения содержит дубильные вещества, смолы, эфирное масло, а также кумариновый гликозид, который придает приятный запах.

Ясменник душистый в свежем и сухом состоянии используют для придания приятного вкуса компотам, салатам, сладким и овощным блюдам, а также для ароматизации сыров, чая и других безалкогольных напитков. Из корней получают краситель для окрашивания тканей в черный цвет. Иногда сухие побеги используют вместо нафталина.

Растение медоносное, его охотно посещают пчелы в период цветения. На пастбищах хорошо поедают все виды животных.

Растение весьма декоративное и используется в озеленении затененных мест в парках и лесопарках. Препараты из ясменника душистого используют в народной и научной медицине. При заготовке собирают его надземную часть под конец цветения, срезая ее ножницами или секаторами. Быстро сушат в тени, печах или сушилках при температуре 40—50 °С.

Яснотка белая. Глуха кропива біла — Lamium album L.

Семейство губоцветные — Lamiaceae.

Народные названия — медуница; кропива біла, медунка біла.

Пищевое, медоносное, декоративное, а также лекарственное растение.



Многолетнее травянистое растение (15—50 см высотой) с длинным ползучим корневищем. Стебли многочисленные, прямостоячие, 4-гранные, неветвистые, опушенные отстоящими мягкими волосками. Листья сердцевидные или яйцевидные, длинночерешковые, пильчатые, верхние листья более мелкие, короткочерешковые. Цветки средней величины, многочисленные, по 6—10 в мутовках, расположенных в пазухах верхних листьев. Околоцветник двойной, спайнолепестный. Чашечка колокольчатая, 5-зубчатая, венчик — двугу-

бый, белый или желтовато-белый, снаружи мохнатый, с ресничками по краю; нижняя губа 3-лопастная. Тычинок — 4, пестик — 1. Плод — дробный, состоит из четырех орешков. Растение теневыносливое. Растет в лиственных лесах среди кустарников и как сорняк на огородах, в садах, около жилья по всей территории республики.

В надземной части молодого растения содержатся каротин, эфирные масла, аскорбиновая кислота, дубильные и другие полезные вещества. Отваренные листья питательны. Их можно употреблять в пищу весной для приготовления салатов, зеленых супов и борщей. Молодые побеги маринуют и квасят, а корни готовят как спаржу. Яснотка белая — хороший медонос, ее активно посещают пчелы; цветки дают много светлого, душистого нектара и пыльцы. Растение хорошо поедают животные. Препараты из травы и подземной части используют в народной медицине, гомеопатии и ветеринарии.

В лиственных и смешанных лесах, в ольшанниках часто встречается по всей территории Украины другой вид яснотки — я. крапчатая (г. кропива крапчаста) — L. laevigatum L. У иее розово-пурпурные цветки. Хороший летний медонос. Оба вида ясноток (я. белая и я. крапчатая) красивые растения и пригодны для декорирования затененных мест в парках и лесопарках.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ЗАКУСКИ

Салаты и винегреты

Из бедренца камнеломкового

40 г молодых прикорневых листьев бедренца, 40 г зеленого лука, 10 г редиса, 40 г сметаны или майонеза, 1 яйцо

Нарезать ножом листья бедренца, лук и редис, посолить по вкусу и заправить сметаной или майонезом, сверху уложить нарезанные дольки вареного яйца.

Из борщевика сибирского

100 г листьев борщевика, 50 г зеленого лука, 100 г картофеля, 10—15 г растительного масла, соль и специи по вкусу

Отваренные в течение нескольких минут листья мелко нарезать, перемешать с измельченным луком, уложить на ломтики вареного картофеля, заправить по вкусу маслом и специями.

Из гравилата

Первый рецепт. 50 г свежих молодых нижних листьев гравилата, 50 г зеленого лука, 0,5 яйца, 20 г сметаны, соль

Вымытые и слегка просушенные листья и лук измельчить, сверху положить ломтики вареного яйца и полить сметаной.

Второй рецепт. 40 л листьев гравилата, 60 г помидоров, 60 г свежих огурцов, 30 г зеленого лука, 1 яйцо и 40 г сметаны, соль и специи по вкусу

Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками, лук и гравилат измельчить ножом, перемешать, заправить сметаной, украсить ломтиками вареного яйца.

Из донника

25 г молодых листьев донника, 50 г свежих огурцов, 25 г зеленого лука, 1/4 яйца, 20 г сметаны или майонеза

Огурцы нарезать тонкими ломтиками, посыпать нашинкованными луком и донником, украсить ломтиками вареного яйца. Перед подачей на стол заправить сметаной или майонезом.

Из дудника лесного

60 г молодых побегов дудника, очищенных от кожицы, 40 г яблок, 40 г корня сельдерея, 20 г майонеза, 5 г укропа, уксус, соль, перец по вкусу

Зелень, яблоки и сельдерей нарезать тонкой соломкой, смешать, заправить майонезом и специями. Сверху посыпать рубленой зеленью укропа.

Из иван-чая, или хамерия узколистного

50—100 г молодых стеблей с листьями иван-чая, 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки тертого хрена, 20 г сметаны, 1/4 лимона, соль, перец по вкусу

Для уменьшения терпкого вкуса побеги прокипятить 1—2 мин, просушить и измельчить. Затем добавить нарезанный лук, тертый хрен и соль по вкусу, перемешать, заправить сметаной и лимонным соком.

Из заячьей капусты, или очитка едкого

50 г молодых стеблей и листьев заячьей капусты, 100 г зеленого лука, 20 г сметаны, соль, уксус и укроп по вкусу

Стебли и листья заячьей капусты измельчить, смешать с нарезанным зеленым луком, полить сметаной, добавить соль и уксус, посыпать мелко нарезанным укропом.

---

[1] Рецепты даны в основном из расчета на 4 человека.

Из крапивы

Первый рецепт. 20 г молодых не огрубевших листьев крапивы, 30 г зеленого лука, 20 г петрушки, 25 г грецкого ореха, соль и уксус по вкусу

Промытые листья крапивы окунуть на 5 мин в кипящую воду, откинуть на сито, мелко нарезать, заправить измельченными и разведенными в $^1/_4$ стакана отвара крапивы ядрами грецкого ореха, добавить соль и уксус, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Второй рецепт. 300 г молодых листьев крапивы, 200 г щавеля, подорожника и щирицы, 2 вареных яйца, 2—3 редиса, 4—5 ст. ложек растительного масла

Молодые листья крапивы, щавель, подорожник, щирицу промыть, измельчить, добавить вареные нарезанные яйца, редис и заправить маслом.

Из лапчатки гусиной со щавелем

150 г молодых листьев лапчатки гусиной, 50 г щавеля, 25 г лука зеленого, 20 г сметаны, соль, уксус, укроп по вкусу

Лапчатку, щавель и лук промыть, измельчить, посолить, добавить уксус, перемешать, заправить сметаной.

Из лебеды раскидистой

Первый рецепт. 150 г молодых листьев лебеды, 30 г щавеля, 30 г тертого хрена, 10 г растительного масла, 75 г картофеля, 1 яйцо, уксус, соль по вкусу

Лебеду и щавель опустить в кипяток на 1—2 мин, мелко нашинковать, уложить на ломтики охлажденого вареного картофеля, посолить, заправить растительным маслом, хреном, уксусом и украсить ломтиками вареного яйца.

Второй рецепт. 200 г молодых листьев лебеды, 50 г зеленого лука, 1 ст. ложка острого соуса, 5 г растительного масла, соль по вкусу

Листья лебеды промыть, отварить, слегка обсушить, измельчить и перемешать с мелко нарезанным луком. Заправить маслом и соусом.

Из медуницы

Первый рецепт. 150 г листьев медуницы, 150 г редьки, 10 г соли, 30 г сметаны

Листья медуницы промыть, измельчить и смешать с натертой редькой, посолить и заправить сметаной.

Второй рецепт. 300 г медуницы, 100 г зеленого лука, 40 г сметаны, 1 яйцо, соль по вкусу

Молодые листья медуницы и лук промыть, стряхнуть влагу, измельчить, посолить и перемешать, украсить ломтиками вареного яйца и заправить сметаной.

Третий рецепт. 150 г листьев медуницы, 40 г репчатого лука, 75 г вареного картофеля, 30 г острого томатного соуса, соль по вкусу

К промытым и измельченным листьям медуницы добавить мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанный дольками вареный картофель, затем посолить, перемешать и полить острым томатным соусом.

Из одуванчика лекарственного

Первый рецепт. 100 г молодых листьев одуванчика, 50 г зеленого лука, 25 г петрушки, 15 г растительного масла, соль, уксус, перец, укроп по вкусу

Листья одуванчика оставить на 30 мин в соленой воде, измельчить, добавить мелко нарезанную петрушку и зеленый лук, заправить маслом, солью, уксусом, перемешать и посыпать сверху зеленью укропа.

Второй рецепт. 200 г маринованных бутонов одуванчика, 3 ст. ложки измельченного чеснока, 3 ст. ложки укропа, 1,5 стакана хлебного кваса, 0,5 стакана сметаны (или майонеза)

Заправленные чесноком и укропом бутоны положить в эмалированную посуду, залить хлебным квасом, перемешать, добавить соль и полить сметаной. Использовать как закуску или приправу к мясным и рыбным блюдам.

Из осота полевого

200 г молодых побегов и листьев осота полевого, 100 г зеленого лука, 2 яйца, 80 г сметаны

Побеги и листья осота опустить в кипящую воду на 1—2 мин, остудить, измельчить и посолить. Перемешать с нарезанным луком, по краям уложить ломтики вареного яйца, полить сметаной.

Из пастушьей сумки

100 г молодых листьев пастушьей сумки, 60 г помидоров, 60 г огурцов, 1 яйцо, 20 г сметаны, соль по вкусу

К молодым мелко измельченным листьям пастушьей сумки добавить нарезанные ломтиками помидоры и огурцы, положить кружочками вареное яйцо, посолить. Все перемешать и полить сметаной.

Из первоцвета весеннего

100 г листьев первоцвета, 80 г вареной свеклы, 25 г зеленого лука, 20 г сметаны, соль по вкусу

Листья первоцвета и лук промыть, измельчить, положить на ломтики вареной свеклы, посолить и заправить сметаной.

Из подорожника

120 г молодых листьев подорожника, 50 г крапивы, 80 г репчатого лука, 50 г хрена, 1 яйцо, 20 г сметаны, соль и уксус по вкусу

Тщательно промытые молодые листья подорожника и крапивы опустить на 1 мин в кипяток, просушить, измельчить, добавить нарезанный репчатый лук, тертый хрен, соль и уксус. Затем все перемешать, посыпать измельченным яйцом и полить сметаной.

Можно вместо сметаны полить растительным маслом, для придания ароматического привкуса добавить немного щавеля, чеснока или растертых плодов барбариса либо терна.

Из пырея ползучего

200 г корневища пырея, 50 г щавеля, 100 г свеклы, 40 г сметаны, соль по вкусу

Тщательно промытые корневища порубить на части длиной 2—3 см, отварить в подсоленной воде, прибавить отваренную и порезанную свеклу, пюре из щавеля, посолить, перемешать и заправить сметаной или растительным маслом.

Из рогоза

150 г молодых, еще не вышедших из земли побегов рогоза длиной 5—10 см, 30 г щавеля, 10 г растительного масла, соль, уксус, перец по вкусу

Побеги тщательно промыть, нарезать на кусочки длиной 2—3 см, отварить в соленой воде, воду слить, добавить измельченный на мясорубке щавель, соль, перец и уксус, все перемешать и полить растительным маслом.

Из сныти обыкновенной

150 г свежих листьев сныти, 25 г тертого хрена, 20 г сметаны и соль по вкусу

Молодые листья сныти промыть, залить кипятком и выдержать 10 мин. Воду слить, листья измельчить, добавить хрен и соль, перемешать и заправить сметаной.

Из спорыша

50 г молодых листьев спорыша, 50 г зеленого лука, 1 яйцо, 25 г сметаны, соль, укроп по вкусу

К молодым промытым и нашинкованным листьям спорыша добавить измельченные зеленый лук и вареное яйцо, посолить по вкусу, перемешать, заправить сметаной и посыпать укропом.

Из татарника

100 г листьев татарника, 50 г сыра, 1 ст. ложка майонеза, соль, уксус по вкусу

Листья татарника залить кипятком, выдержать в нем 5—10 мин, измельчить на мясорубке, посолить, заправить уксусом, выложить на тарелку рядом с тертым сыром. Сыр полить майонезом.

Из тростника обыкновенного

300 г корней тростника, 40 г щавеля, растительное масло, соль и специи по вкусу

Тщательно промытые корни разрезать на дольки длиной 2—3 см, отварить в подсоленной воде, посыпать измельченным щавелем, добавить соли, специй и поливать растительным маслом.

Из тысячелистника

150 г квашеной капусты, 25 г зеленого измельченного лука, 5 г молодых листьев тысячелистника, 10 г растительного масла и специи по вкусу

Листья тысячелистника тщательно про-

мыть, выдержать 1 мин в кипятке, измельчить, добавить капусту и лук, перемешать в заправить растительным маслом.

Из цикория

Первый рецепт. 200 г молодых побегов цикория, 10 г маргарина, петрушка, соль по вкусу
Молодые побеги цикория тщательно промыть, нарезать кусочками длиной 2—3 см, добавить маргарин, посолить и тушить 20 мин. Затем охладить и посыпать петрушкой.
Второй рецепт. По 100 г отваренных картофеля и корней цикория, 15 г растительного масла, соль по вкусу
Отваренные картофель и корни цикория нарезать, посолить и заправить растительным маслом.

Из чертополоха

50 г листьев чертополоха, 50 г щавеля, 20 г репчатого лука, 100 г вареного картофеля, 1 вареное яйцо, 20 г сметаны, соль, специи по вкусу
Удалить колючки на листьях чертополоха, отварить листья в подсоленной воде в течение 10 мин и измельчить ножом. Добавить измельченный щавель и нарезанный ломтиками картофель. С боку на тарелку положить кольца лука и измельченное вареное яйцо. Полить салат сметаной, посыпать мелко нарезанным укропом. Можно добавить по вкусу соль и специи.

Из чистяка весеннего

100 г листьев чистяка, 200 г вареного картофеля, 20 г растительного масла, соль, уксус или горчица по вкусу
Картофель нарезать ломтиками, посыпать измельченными, прокипяченными в течение 5 мин листьями чистяка, посолить, заправить растительным маслом, уксусом или горчицей. Можно также готовить салат из 120 г чистяка, 2 яиц, 40 г сметаны, соли и уксуса по вкусу.

Из бедренца камнеломкового

50 г вареного картофеля, 20 г вареной свеклы, 20 г вареной моркови, 20 г репчатого лука, 30 г свежих огурцов, 25 г зелени бедренца камнеломкового, подсолнечное масло и соль по вкусу
Овощи нарезать, перемешать, посолить, посыпать нарезанной зеленью бедренца и заправить подсолнечным маслом или майонезом.

Пюре, икра, пасты

Из калужницы болотной

100 г отваренных цветочных бутонов калужницы, 2 ст. ложки томатного соуса, 1 ст. ложка тертого чеснока
Отваренные цветочные бутоны калужницы и тертый чеснок перемешать, пропустить через мясорубку, добавить томатный соус и еще раз перемешать. Можно использовать для бутербродов.

Из кислицы обыкновенной

Первый рецепт. 50 г кислицы, 100 г сливочного масла, 10 г столовой горчицы, соль по вкусу
Листья кислицы пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, горчицу и соль, перемешать. Использовать пасту для бутербродов.
Второй рецепт. 100 г листьев кислицы, соль, перец по вкусу
Листья кислицы промыть, пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль и перец, перемешать. Использовать для гарнира, заправки супов и салатов.

Из крапивы

1 кг крапивы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, хрен, соль по вкусу
Промытые листья молодой крапивы отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, измельчить на доске, посыпать мукой, добавить 2—3 ст. ложки крапивного отвара, перемешать и снова варить, непрерывно помешивая, до увеличения объема. Затем добавить тертый хрен, поджаренный в масле лук, перемешать. Подавать к мамалыге и другим блюдам. Можно использовать пюре в свежем виде отдельно.

Из лапчатки гусиной

Листья и корни лапчатки гусиной (без ограничения массы), соль, перец, уксус по вкусу

Листья и корни лапчатки тщательно промыть, измельчить на мясорубке, добавить соль, уксус, перец, перемешать и хранить в закрытой посуде. Использовать пюре в качестве приправ к мясным, рыбным и крупяным блюдам, для заправки супов и щей.

Из одуванчика

Листья одуванчика (без ограничения массы), соль, перец, уксус, укроп по вкусу

Промытые листья одуванчика выдержать 30 мин в соленой воде, добавить соль, перец, уксус и укроп. Использовать пюре для заправки супов, мясных и рыбных блюд.

Из пастушьей сумки

Первый рецепт. Листья пастушьей сумки (без ограничения массы), соль, перец по вкусу

Молодые листья пастушьей сумки промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец. Хранить в холодильнике. Использовать пюре для заправки супов, жареных мясных блюд.

Второй рецепт. 50 г молодых листьев пастушьей сумки, 30 г сельдерея, 1 ч. ложка столовой горчицы, 50 г сливочного масла, соль, красный (горький) перец

Подготовленную зелень измельчить на мясорубке, добавить готовую горчицу, соль и перемешать со сливочным маслом. Использовать пасту для приготовления бутербродов.

Из просвирника

160 г сушеной зелени просвирника, 40 г пшеничной муки, 40 г репчатого лука, 20 г растительного масла, специи по вкусу

Сушеную зелень замочить в 1 стакане воды и оставить на 1 ч. Затем пропустить зелень через мясорубку, добавить муку, пассерованный лук, масло, специи и все перемешать. Подавать пюре в холодном виде.

Из рогоза

500 г молодых корневищ и побегов рогоза, 1 стакан тертого хрена, соль и уксус по вкусу

Молодые корневища и побеги рогоза пропустить через мясорубку, добавить тертый хрен, соль и уксус. Затем все перемешать и оставить в холодильнике на 1 сут в стеклянной банке. Использовать пюре в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам.

Из рябины

1 кг ягод рябины, 2 %-ный солевой раствор (40 г соли на 2 л воды)

Ягоды рябины промыть, отварить в солевом растворе, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, протереть через сито, разложить в литровые банки и пастеризовать 20 мин.

Из ряски

20 г ряски, 20 г сливочного масла, 2 ч. ложки тертого хрена

Подготовленную ряску, сливочное масло, тертый хрен перемешать и использовать для бутербродов.

Из сныти и кабачков

100 г сныти, 100 г кабачков, 20 г моркови, 20 г сладкого перца, 10 г укропа, 20 г репчатого лука, 30 г уксуса 30 %-ного, 10 г растительного масла, 2 г горчицы

Промыте листья сныти, нарезанную морковь варить 40—50 мин, добавить очищенные кабачки и все вместе довести до готовности. Затем пропустить через мясорубку. В полученное пюре добавить поджаренный лук, соль и тушить до нужной густоты. В охлажденную икру добавить горчицу и мелко нашинкованный перец, освобожденный от зерен и отваренный в воде в течение 3 мин. При подаче на стол посыпать икру зеленью укропа.

Из спорыша

Первый рецепт. 100 г спорыша, 10 г моркови, 5 г укропа, 10 г репчатого лука, 15 г уксуса, 5 г растительного масла, 1 г горчицы

Промытую зелень и морковь варить до полуготовности, пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, снова тушить, охладить. Затем икру

заправить растительным маслом и горчицей

Второй рецепт. Листья спорыша и крапивы (равные количества) измельчить на мясорубке и посолить по вкусу. Использовать для заправки супов (по 2 ст. ложки на 1 порцию), в качестве приправ ко вторым мясным и рыбным блюдам, а также в салаты (по 1—2 ст. ложки на 1 порцию).

Из татарника

100 г молодых побегов татарника, 50 г репчатого лука, 10 г чеснока, 5 г растительного масла, соль, перец по вкусу

Промытые побеги татарника с листьями опустить в кипящую воду на 2 мин, пропустить через мясорубку, положить жареный лук, довести до кипения в этой же воде, добавить растительное масло, перец и чеснок, растертый с солью. Использовать в качестве приправы к жареному и вареному мясу, картофельному пюре, салатам и винегретам.

Из корней тростника

200 г корней тростника, 60 г крапивы, 60 г репчатого лука, 10—20 г растительного масла, соль, уксус по вкусу

Корни тростника отварить в слегка подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить поджаренные лук и крапиву, посолить и заправить уксусом.

Из цикория с яблоками

100 г молодых листьев и стеблей цикория, 300 г яблок, 10 г жира, соль, сахар

Промытые листья цикория пропустить через мясорубку, добавить жир и слегка поджарить на сковороде, положить протертые тушеные яблоки, перемешать. Использовать в качестве гарнира к крупяным блюдам (2—3 ст. ложки на 1 порцию).

Из зелени чистяка

100 г зелени чистяка, 200 г сливочного масла, соль и горчица по вкусу

Зелень чистяка отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, перемешать со сливочным маслом, солью и горчицей. Использовать для намазывания на хлеб, подаваемый к первым и вторым блюдам.

Из щавеля

1,5 кг щавеля, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 стакан мясного бульона или молока, соль по вкусу

Щавель перебрать, промыть, отварить, затем слить воду и пропустить через мясорубку. Добавить поджаренный лук, муку, 1 стакан отвара щавеля или молока (или мясного бульона) и перемешать. Поставить на плиту и, непрерывно помешивая, довести до готовности.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Супы

Из борщевика сибирского

100 г листьев борщевика сибирского, 25 г щавеля, 50 г картофеля, 2 стакана бульона или воды, 10 г моркови

Сварить в воде или бульоне картофель и морковь, добавить измельченные листья борщевика и щавеля, кипятить 2—5 мин, заправить поджаренным луком, жирами и специями.

Из гравилата

10 г нашинкованных корней гравилата и 100 г щавеля добавить за 5 мин до окончания варки в суп, состоящий из 200 г картофеля, 20 г моркови, 100 г петрушки, 20 г репчатого лука, 20 г маргарина, 20 г сметаны, сваренных в 350 г мясного бульона.

Из девясила высокого

20 г свежих корней девясила, 200 г картофеля, 80 г белокочанной капусты, 40 г моркови, 20 г репчатого лука, 50 г свежих помидоров и 20 г топленого масла

Картофель и капусту положить в кипящий бульон, пассерованный лук, помидоры и девясил — за 10—15 мин до окончания варки.

Из очитка обыкновенного, или заячьей капусты

Молодые сочные листья и стебли заячьей капусты очистить, промыть, отварить в подсоленной воде и готовить суп обычным способом.

Из лебеды

100 г молодых листьев лебеды, 30 г щавеля, 20 г зеленого лука, 40 г свежих огурцов, 5 г укропа, 20 г сметаны, соль и специи по вкусу.
Лебеду и щавель вымыть, нашинковать, отварить в подсоленной воде до готовности и охладить. Перед подачей добавить зеленый лук, мелко нарезанные свежие огурцы, укроп и заправить сметаной.

Из листьев лопуха

300 г листьев лопуха, 80 г репчатого лука, 40 г риса, 40 г жира, 200 г картофеля, соль, перец по вкусу
Очищенный, нарезанный картофель и рис сварить до готовности. Измельченные листья лопуха и пассерованный лук добавить в суп за 10—15 мин до подачи на стол.

Из медуницы

150 г листьев медуницы, 150 г мяса, 100 г картофеля, 40 г репчатого лука, 5 г жира, 500 г воды или бульона и специи по вкусу
Мясо и картофель варить до готовности, затем положить измельченные листья медуницы, пассерованный лук, довести до кипения, добавить по вкусу соль и специи.

Из пастушьей сумки

100 г молодых листьев пастушьей сумки, 600 г воды или мясного бульона, 200 г картофеля, 20 г репчатого лука, 20 г жира, 20 г сметаны
К сваренному картофелю добавить измельченную зелень, поджаренную с луком, довести до готовности. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Из первоцвета

160 г листьев первоцвета, 40 г пшена, 20 г моркови, 30 г репчатого лука, 20 г жира, специи по вкусу
Сварить пшено, затем положить в суп измельченную зелень и специи, пассерованные морковь и лук и довести до готовности.

Из просвирника

200 г листьев просвирника, 80 г картофеля, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 10 г жира, 800 г воды, специи по вкусу
Листья просвирника пропустить через мясорубку и заложить в кипящую воду за 5—10 мин до готовности картофеля, добавить специи, пассерованные лук и морковь.

Из рогоза

150 г рогоза, 10 г моркови, 15 г репчатого лука, 5 г жира, 20 г сметаны, 350 г бульона или воды, соль, уксус по вкусу
Корневища и побеги рогоза тщательно вымыть, нарезать на кусочки длиною 2—3 см, вымочить в уксусе, пропустить через мясорубку, сварить до готовности. Добавить пассерованные лук и морковь, довести до кипения. Перед подачей заправить сметаной.

Из сныти

Первый рецепт. 500 г листьев сныти, 200 г черешков листьев сныти, 600 г картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, специи
Молодые хорошо промытые черешки сныти поджарить на сливочном масле, поджарить также лук и мелко нарезанные кусочки мяса, положить все в кипящий бульон с картофелем, затем добавить измельченные листья сныти и варить 25—30 мин. За 10—15 мин до окончания варки положить соль, перец, лавровый лист. Можно также добавить нарезанные кусочками помидоры.
Второй рецепт. 160 г сныти, мальвы, подорожника, спорыша, борщевика (в равных частях), 40 г овсяной крупы, 10 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г жира, 40 г сметаны, специи по вкусу
К полусваренной крупе добавить промытую и измельченную зелень и продолжать варить еще 20 мин, затем положить поджаренный лук, а перед подачей на стол заправить сметаной.

Из спорыша

100 г молодых побегов спорыша, 100 г картофеля, 10 г моркови, 5 г репчатого лука, 5 г жиров, 350 г воды или бульона, специи по вкусу
Нарезанный брусочками картофель варить 10—15 мин, затем к нему добавить измельченную зелень спорыша и пассерованные лук и морковь, перед концом варки — специи.

Из хвоща полевого

300 г пестиков хвоща, 300 г вареного картофеля, 40 г сметаны, соль по вкусу
Пестики хвоща промыть, измельчить, добавить сваренный, нарезанный дольками картофель и довести до кипения. Перед окончанием варки добавить соль и специи по вкусу. При подаче на стол в тарелки положить сметану.

Из хмеля

160 г молодых подземных побегов хмеля, 40 г щавеля, 40 г овсяной крупы, 2 стакана воды, 40 г сметаны, соль и специи по вкусу
Побеги хмеля хорошо промыть, мелко нарезать, добавить к отваренной в течение 10—15 мин овсяной крупе, посолить и варить еще 15—20 мин, затем заправить сметаной и специями.

Из чистяка

Первый рецепт. 100 г стеблей чистяка, 200 г картофеля, 80 г овсяной крупы, 40 г сметаны, 1 л воды, соль и специи по вкусу
К разваренной крупе добавить нарезанный ломтиками картофель и варить до готовности. Добавить измельченную зелень, посолить, кипятить еще 5—10 мин. Перед подачей на стол заправить сметаной.
Второй рецепт. Вымытые (не измельченные) клубни чистяка закладывают в кипящую воду и варят до готовности. Состав тот же, что и для зеленого супа.

Из щавеля

В готовый мясной бульон добавить измельченный щавель и жареный лук. Варить 10 мин. В готовый суп добавить зелень петрушки и укропа.

Щи, борщи

Из борщевика

100 г листьев борщевика, 100 г картофеля, 30 г петрушки, 40 г репчатого лука, 20 г маргарина, 0,5 яйца, 20 г сметаны, 350 г воды или бульона
В кипящую воду или бульон положить картофель, через 15 мин — пассерованный лук и измельченные листья борщевика с петрушкой, варить еще 10 мин. Добавить соль, перец, лавровый лист и соус. При подаче на стол заправить яйцом и сметаной.

Из дудника

100 г молодых очищенных от кожицы побегов дудника, 60 г свеклы, 50 г белокочанной капусты, 40 г моркови, 10 г петрушки, 40 г репчатого лука, 30 г томатного пюре, 10 г жира, 5 г сахара, 15 г уксуса, 20 г сметаны, 400 г мясного бульона
В кипящий мясной бульон или воду положить нашинкованную капусту, варить до полуготовности, добавить тушеную свеклу, нарезанную стружкой, и дудник, пассерованные морковь и лук, петрушку и специи. Снова довести до кипения и варить 15 мин. Заправить уксусом, солью, сахаром, снова довести до кипения.

Из звездчатки

100 г звездчатки (без корней), 100 г свекольной ботвы, 60 г консервированной фасоли, 40 г зеленого лука, 20 г моркови, 20 г петрушки, 100 г свежих помидоров, 20 г жира, 6 г сахара, 6 г уксуса, 20 г сметаны
Овощи нарезать ломтиками и пассеровать, ботву сварить до размягчения. В кипящий бульон или подсоленную воду положить ботву и картофель, варить 15 мин. Затем ввести пассерованные овощи, соль, помидоры, фасоль, довести до готовности, заправить сахаром и уксусом. Перед подачей на стол добавить в тарелки с борщом сметану.

Из иван-чая,
или хамерия узколистного

100 г свежей зелени иван-чая, 100 г крапивы, 100 г щавеля, 200 г картофеля, 10 г моркови, 40 г репчатого лука, 20 г маргарина, 0,5 яйца, 20 г сметаны, соль, специи по вкусу

Зелень погрузить в кипяток на 1—2 мин, откинуть на сито, чтобы стекла вода, нашинковать и протушить с жиром. Нарезанные морковь и лук пассеровать. В кипящую воду или бульон положить нарезанный картофель, добавить зелень и варить до готовности. За 10 мин до окончания варки добавить соль и специи. Яйцо и сметану положить в тарелки при подаче на стол.

Из кислицы

100 г кислицы, 150 г картофеля, 100 г репчатого лука, 20 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 0,5 яйца, 20 г сметаны, соль и специи по вкусу

В кипящую воду положить картофель, через 15 мин — пассерованный лук, затем кислицу и варить еще 15 мин. За 5—10 мин до окончания варки добавить специи. Дольки яйца и сметану положить в тарелки при подаче на стол. Листья кислицы придают щам кисловатый вкус.

Из клевера лугового

100 г картофеля, 100 г листьев клевера, 40 г репчатого лука, 100 г щавеля, 20 г сливочного масла или маргарина, 0,5 яйца, 20 г сметаны, соль и специи по вкусу

Картофель положить в кипящую воду или мясной бульон и варить до полуготовности. Добавить измельченную зелень, пассерованный лук, за 10 мин до окончания варки — соль и специи. При подаче на стол заправить щи сметаной и нарезанным вареным яйцом.

Из крапивы

150 г молодой крапивы, 50 г щавеля, 5 г моркови, 5 г петрушки, 20 г репчатого лука, 15 г зеленого лука, 5 г пшеничной муки, 10 г сливочного масла, 0,5 яйца, 15 г сметаны, соль и специи (лавровый лист, гвоздика, перец) по вкусу

Крапиву проварить 3 мин, откинуть на сито, пропустить через мясорубку и тушить в масле 10—15 мин. Мелко нарезанные морковь, петрушку и лук пассеровать в масле. В кипящий бульон или воду положить крапиву, овощи, зеленый лук и варить 20—25 мин. За 10 мин до готовности добавить белый соус, специи, щавель. Сметану и дольки яйца положить в тарелки при подаче на стол.

Из осота полевого

160 г молодых побегов и листьев осота, 40 г щавеля, 100 г картофеля, 20 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г жира, 40 г сметаны, соль и специи по вкусу

Измельченный картофель варить до готовности, добавить пропущенные через мясорубку осот и щавель. Полученное пюре добавить в кипящий суп вместе с пассерованными луком и морковью. Заправить сметаной. Такие же щи можно готовить и с крапивой.

Из ряски

30 г ряски, 50 г щавеля, 100 г картофеля, 40 г репчатого или зеленого лука, 20 г сметаны, 10 г укропа

Щавель и ряску пропустить через мясорубку, лук пассеровать и за 10 мин до готовности все добавить в щи. Перед подачей на стол заправить сметаной и укропом.

Из чертополоха
акантовидного

150 г мяса, 400 г капусты, 60 г репчатого лука, 8 цветочных корзинок чертополоха, 140 г картофеля, соль, перец по вкусу

В доведенные до полуготовности щи опустить цветочные корзинки чертополоха и варить еще 15—20 мин. Перед подачей на стол цветочные корзинки из щей удалить.

Из щавеля

Первый рецепт. 100 г щавеля, 100 г крапивы, 1—2 картофелины, 1 луковица, 1—2 яйца, соль по вкусу

Сварить в подсоленной воде очищенный картофель, положить промытую и

измельченную зелень, варить еще 10 мин, добавить пшеничную муку из расчета 1 ст. ложка на 1 порцию щей, довести до кипения. Перед подачей на стол добавить вареное яйцо.

Второй рецепт. 200 г щавеля, 40 г лука, 40—50 г моркови и столько же других овощей, 1 яйцо, соль и специи по вкусу

Промытый щавель пропустить через мясорубку, варить вместе с обжаренным луком и овощами в течение 15—20 мин. Соль и другие специи добавить по вкусу. Перед подачей на стол заправить молоком, гренками из пшеничного хлеба и вареным яйцом.

Окрошки

Из донника

40 г вареной говядины, 50 г вареного картофеля, 30 г зеленого лука, 50 г огурцов, 20 г листьев донника, 30 г сметаны, 0,5 л кваса, 1 вареное яйцо, соль, сахар, горчица по вкусу (на две порции).

Мясо, огурец, картофель и яйцо мелко нарезать. Измельченные лук и молодые листья донника растереть с солью и столовой горчицей. Перемешать и залить квасом. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Из сныти

80 г сныти, 40 г свежих огурцов, 15 г зеленого лука, 1 вареное яйцо, укроп, горчица, простокваша, квас и соль по вкусу (на две порции).

Сныть отварить до полуготовности, пропустить через мясорубку. Отвар охладить, затем к нему добавить нарезанные свежие огурцы, зеленый лук, снытиевое пюре, измельченный укроп, горчицу, простоквашу, квас и соль. Дольки вареного яйца положить в тарелки при подаче на стол.

Из хвоща полевого

2 стакана кваса, 2 вареных картофелины, 1 яйцо, 5—10 листочков щавеля, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 стакан пестиков хвоща, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сметаны, 60 г колбасы, горчица, соль по вкусу (на две порции).

Вареное яйцо, подготовленные щавель и пестики хвоща измельчить ножом, залить квасом, добавить нарезанный картофель и хрен, посолить, добавить горчицу и кусочки колбасы, заправить сметаной.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Биточки, котлеты, омлеты

Биточки из крапивы

100 г листьев крапивы, 200 пшенной каши, 20 г жира, соль по вкусу

Крапиву отварить в кипящей воде 2—3 мин, откинуть на сито, измельчить ножом, перемешать с густой пшенной кашей, сформовать биточки и выпечь.

Биточки из пестиков хвоща полевого

200 г пестиков хвоща, 40 г манной крупы, 20 г панировочных сухарей, 20 г жира, 1 стакан молока

Отобранные и промытые пестики хвоща измельчить сечкой, перемешать с манной кашей, сваренной на молоке, сформовать биточки, обвалять в сухарях и испечь в духовом шкафу.

Котлеты из лебеды

200 г лебеды (мари), 30 г овсяной крупы, 10 г сухарей, 10 г жира, 1 яйцо, соль, специи по вкусу

Зелень мелко нашинковать и варить вместе с крупой в подсоленной воде до готовности, как кашу. Охладить до 70 °С, добавить сырое яйцо, специи, перемешать, сформовать из этой массы котлеты и пожарить. Подавать с грибным или томатным соусом.

Омлет из пестиков хвоща полевого

3 яйца, 1 стакан молока, 2 стакана пестиков хвоща, 15 г сливочного масла

Яйца смешать с молоком, добавить рубленные пестики, тщательно перемешать, вылить смесь на разогретую с маслом сковороду, закрыть крышкой и выпечь в духовом шкафу.

Можно в состав добавлять тертый сыр.

Запеканки, каши

Запеканка из корней пырея

150 г корней пырея, 40 г яичного порошка, 5 г жира

Корни пырея промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, залить разведенными в воде (2 : 2) яичный порошок и жир, запечь массу в духовке.

Запеканка из хвоща полевого

100 г хвоща, 100 г картофеля, 1 стакан молока, 1 яйцо, 10 г масла, соль по вкусу

Подготовленные пестики хвоща измельчить ножом, добавить картофельное пюре и смесь яйца с молоком, посолить, перемешать и запечь в духовке.

Каша из корней хмеля

100 г корней хмеля, 200 г молока, 100 г воды, соль по вкусу

Промытые и измельченные корни хмеля варить в воде 20—30 мин, посолить, добавить молоко и варить еще 10 мин.

Каша овсяная с девясилом

200 г овсяной крупы (геркулес), 50 г свежих корней девясила, 400 г молока, 20 г сахара, 2 стакана воды

В кипящую воду с молоком всыпать овсяные хлопья, пропущенные через мясорубку, или измельченные ножом корни девясила, добавить сахар и соль. Варить на слабом огне до готовности.

Гарниры

Жареные

Из стеблей борщевика сибирского

Молодые сочные стебли борщевика с недоразвитыми бутонами ошпарить кипятком, охладить, обкачать в муке и пожарить в подсолнечном масле.

Из цветочных почек дудника

100 г нераспустившихся цветочных почек дудника, 20 г молотых сухарей, 10 г топленого масла

Цветочные почки дудника отварить в подсоленной воде, посыпать сухарями и жарить в топленом масле. Подавать как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира к мясу.

Из корней лапчатки гусиной

200 г корней лапчатки, 200 г муки, 500 г картофеля, 120 г жира, соль, зелень укропа по вкусу

Промытые корни лапчатки варить в подсоленной воде 20 мин, затем жарить 20 мин вместе с картофелем, добавить пассерованный лук, посыпать зеленым укропом.

Из корней лопуха

500 г корней лопуха, 50 г сливочного масла

Подготовленные корни лопуха отварить в подсоленной воде, выложить на разогретую со сливочным маслом сковороду и пожарить.

Из розеток одуванчика

250 г розеток одуванчика, 50 г толченых сухарей, 75 г жиров, 500 г говяжьего мяса

Отваренные в 5 %-ном растворе соли розетки посыпать толчеными сухарями, обжарить, соединить с мелкими кусочками жареного мяса и подать в горячем виде. Заготовлять прикорневые розетки следует ранней весной, когда листья начинают отрастать и подниматься над землей на 2—5 см. Для этого корень подрезают ниже листьев на 2—3 см. Полученные таким образом розетки тщательно промывают, вымачивают в соленой воде 1—2 ч, воду сливают и засаливают розетки в 10 %-ном растворе соли для зимнего хранения.

Из корневищ пырея

Хорошо промытые корневища пырея порезать на кусочки длиной 2—3 см и поджарить в сливочном масле. Использовать как гарнир к жареному или отварному мясу.

Из пестиков хвоща полевого

200 г отобранных и промытых пестиков, 60 г сметаны, сухари

Подготовленные пестики обвалять в сухарях, посолить по вкусу, залить сметаной и пожарить на сковороде.

Из корней хмеля

200 г корней хмеля, 10 г соли, 40 г жира, 1 луковица

Корни хмеля отварить в подсоленной воде, пожарить, смешать с пассерованным луком и продолжать жарить еще 3—5 мин. Подавать как гарнир или как самостоятельное блюдо.

Из щавеля с грибами

1 кг щавеля, 150 г свежих грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра

Подготовленный щавель обдать крутым кипятком, отжать, уложить в неглубокую кастрюлю и добавить 1 ст. ложку сливочного масла. Отдельно потушить подготовленные и нарезанные ломтиками грибы, смешать их со щавелем, добавить тертый сыр и 1 ст. ложку масла. Положить на сковороду или жаровню, поставить в духовой шкаф, предварительно посыпав тертым сыром и смазав маслом. Запекать до подрумянивания.

Тушеные

Из листьев подорожника

50 г молодых листьев подорожника, 50 г сныти, 25 г борщевика, 25 г просвирника, 25 г щавеля, 25 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г пшеничной муки, 10 г жира, специи по вкусу

Промытую, нашинкованную зелень и мелко нарезанную морковь тушить в небольшом количестве воды. За 15—20 мин до готовности добавить пассерованные лук и щавель. Когда зелень станет мягкой, заправить ее мукой, солью и перцем.

Из корневищ и побегов рогоза

200 г молодых корневищ и побегов рогоза, 150 г картофеля, 5 г укропа, 10 г жира, специи по вкусу

Корневища и побеги рогоза тщательно вымыть, нарезать на кусочки длиной 2—3 см, отварить в подсоленной воде. Затем воду слить, соединить рогоз с картофелем, нарезанным брусочками, добавить жир, соль и жарить до готовности. Перед подачей на стол добавить укроп.

Из стеблей сныти

100 г свежей сныти, 100 г картофеля, 15 г репчатого лука, 1 г укропа, 15 г томатного соуса, 15 г сметаны, соль по вкусу

Подготовленные молодые листья и стебли сныти нашинковать, посолить и тушить до полуготовности: соединить с тушеным картофелем и луком, добавить сметану и тушить еще 10—15 мин. Заправить томатным соусом.

Из листьев щавеля

1 кг щавеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу

Отобранный и промытый щавель потушить в кастрюле с маслом 30 мин, посолить. Снять с огня, добавить сливочное масло и выдержать в тепле 10 мин. Отдельно размещать сметану с желтками, смешать со щавелем, подогреть на огне, не давая закипеть. Подать с разрезанным на четыре части вареным яйцом.

Маринованные

Из цветочных почек одуванчика

500 г промытых и перебранных цветочных почек одуванчика

Для маринада: 1 л 6 %-ного уксуса, 50 г сахара, 50 г соли, перец, лавровый лист

Цветочные почки одуванчика уложить в кастрюлю, залить горячим маринадом, довести до кипения и выдержать на слабом огне 5—10 мин. Маринованные почки одуванчика использовать вместо каперсов перед подачей солянок и других блюд на стол.

Отваренные

Из побегов рогоза

Подготовленные побеги рогоза отварить, измельчить, добавить уксус и другие специи по вкусу и использовать вместо грибов.

Из побегов дудника лесного

200 г молодых побегов дудника, 200 г молока

Побеги очистить от кожицы, промыть,

нарезать кусочками длиной 2—3 см, варить в молоке 10—15 мин. Подавать в горячем виде.

Из корней тростника обыкновенного

300 г промытых корней тростника, 40 г измельченного щавеля, сметана или растительное масло, соль и специи по вкусу

Корни тростника нарезать длиной 2—3 см, отварить в подсоленной воде, посыпать измельченным щавелем, добавить соль и специи, полить растительным маслом или сметаной.

Из корней хмеля

200 г промытых корней хмеля, 800 г подсоленной воды (10 г соли)

Подготовленные корни нарезать кусочками длиной 2—3 см, отварить в подсоленной воде и подать в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Свежие

Из корней татарника

100 г корней татарника, 50 г петрушки, 200 г свеклы, 40 г сметаны, специи по вкусу

Вареную свеклу нарезать брусочками, сверху положить отваренные и пропущенные через мясорубку корни татарника, заправить сметаной и украсить петрушкой. Специи добавить по вкусу.

Из пестиков хвоща полевого

1 стакан хвоща полевого, 1 стакан молока, 15 г сахара

Пестики хвоща освободить от оболочек, вымыть, измельчить ножом, залить молоком, добавить сахар, перемешать и дать постоять 5—10 мин.

ПРИПРАВЫ, ПРЯНОСТИ ПИЩЕВЫЕ ПОРОШКИ

Соленые и маринованные приправы

Из бедренца камнеломкового

Тщательно промытые корни и листья бедренца камнеломкового пропустить через мясорубку, уложить в стерилизованные банки и засолить (50 г соли на 1 кг смеси). Использовать как приправу к различным блюдам.

Из борщевика

Листья молодых растений борщевика промыть, пропустить через мясорубку, засолить из расчета 200 г соли на 1 кг борщевика и использовать для заправки супов и щей, добавлять в гарниры к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Из иван-чая, или хамерия узколистного

Свежую зелень хамерия, щавеля и медуницы промыть, мелко нарезать, перетереть с солью (5—10 % от массы зелени) и хранить в банке в холодильнике для заправки супов.

Из калужницы болотной

500 г нераспустившихся цветочных бутонов калужницы и 3 стакана маринада

Для маринада: 1 л уксуса, 25 г соли, 25 г сахара, перец, лавровый лист кипятить 10 мин.

Приправу готовить, залив на 3 ч бутоны кипятком, затем, слив воду, залить маринадом и все прокипятить. Хранить на холоде в стеклянных банках.

Из крапивы

Молодые побеги крапивы перебрать, промыть и, слегка подсушив, уложить в стеклянные банки, пересыпав солью из расчета 50 г соли на 1 кг крапивы.

Из лопуха

1 кг листьев лопуха, 100 г щавеля, 25 г укропа, 100 г соли

Листья лопуха промыть, пропустить через мясорубку, добавить по вкусу перец, а также щавель, укроп и соль, все перемешать, положить в чистую 3-литровую банку и хранить в холодильнике. Использовать для приготовления супов, салатов и в качестве приправ к мясным, рыбным и крупяным блюдам.

Из медуницы

Для маринада: 50 г сахара, 50 г соли растворить в 1 л 6 %-ного раствора уксуса, добавить 3 лавровых листа, 10 г горошинок душистого перца и кипятить 10 мин. Промытые, измельченные листья медуницы положить в чистую стеклянную посуду, залить маринадом и хранить в холодильнике.

Можно также подготовленную медуницу измельчить, уложить в банки и залить 10 %-ным раствором поваренной соли. Хранить в холодильнике.

Из рогоза со щавелем

1 кг промытых корневищ и молодых побегов рогоза, 500 г промытого щавеля, 100 г соли, 15 г семян тмина

Отобранные и тщательно промытые корневища и молодые побеги рогоза и щавель измельчить, уложить в стеклянные банки, добавить соль и растертые семена тмина, перемешать. Храиить на холоде.

Из сныти

1 кг молодых листьев сныти, 60 г соли

Промытые молодые листья сныти уложить в стеклянные банки, пересыпать солью, уплотнить деревянным пестиком и оставить на 12 ч. Снова уплотнить до появления сока, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике. Использовать для приготовления первых и вторых блюд.

Из цикория

1 кг цикория, 50 г соли

Отобранные и промытые листья цикория пропустить через мясорубку. Добавить соль и использовать для заправки супов из расчета 1 ст. ложка приправы на 1 порцию супа.

Из чистяка весеннего

Первый рецепт. Клубни чистяка хорошо промыть, отварить в 5-кратном количестве воды, залить 20 %-ным солевым раствором и снова довести до кипения. Хранить на холоде.

Второй рецепт. Зелень чистяка промыть, варить 5 мин в 5-кратном количестве воды, залить готовым маринадом и снова прокипятить 5 мин, затем посолить из расчета 10 г соли на 100 г зеленой массы. Хранить на холоде.

Из щавеля

Отобранные и промытые листья и стебли молодого щавеля измельчить ножом, уложить в стеклянные 3-литровые банки и пересыпать солью из расчета 100 г соли на 1 кг щавеля. Хранить в холодильнике.

Соусы, отвары

Из аира

В 1 л кипящей воды всыпать 20 г сухих измельченных корневищ аира, прокипятить 5 мин, настоять в течение суток. Отвар использовать для ароматизации салатов, первых блюд, хлебобулочных изделий.

Из звездчатки

200 г свежей зелени звездчатки (без корней), 2 ст. ложки тертого хрена, 1 ст. ложка измельченного чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, соль и уксус по вкусу

Зелень звездчатки пропустить через мясорубку, добавить хрен, чеснок, растительное масло, соль и уксус, перемешать в пюреобразную массу и использовать в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Из крапивы

1 кг крапивы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, хрен, соль по вкусу

Отварить до готовности в подсоленной воде молодые листья крапивы и после этого слегка подсушить. Измельчить, посыпать мукой, добавить 2—3 ст. ложки крапивного отвара, перемешать и снова варить, непрерывно помешивая, до увеличения объема. Затем добавить тертый хрен, поджаренный в растительном масле лук и перемешать. Использовать как приправу к мамалыге и другим блюдам.

Из можжевельника

20 г сухих ягод можжевельника размельчить в ступке и отварить в 1 л

воды. Отвар подлить в капусту при засолке из расчета 0,5 л на 10 кг капусты.

Из пижмы и душицы

100 г цветков и листьев пижмы, 25 г душицы, 25 г коры дуба, измельченной до размера 1×2 см, 1 л воды

Цветки и листья пижмы и душицы сушить в тени при комнатной температуре. Затем измельчить, добавить кору дуба и перемешать. Залить водой, довести до кипения и оставить на слабом огне 10—15 мин. Охладить и оставить на 5—6 ч. Отвар процедить и использовать для добавления в тесто, а также для ароматизации салатов, мясных блюд из дичи.

Из хмеля с грибами

10 г шишек (плодов) хмеля, 150 свежих или 30 г сухих грибов, 100 г репчатого лука, 300 г томатного соуса, 15 г маргарина, 10 г сливочного масла, 50 г сухого вина, соль и перец по вкусу

В пассерованный лук добавить измельченные грибы и жарить 5 мин, ввести томатный соус и варить 15 мин. Затем влить 100 г отвара шишек хмеля, вино и заправить сливочным маслом. Соус подавать к мясным блюдам.

Из тимьяна

На 300 г соуса необходимо взять 6 ст. ложек мелко нарезанных листьев тимьяна, 60 г маргарина, 1 ст. ложку мясного отвара (бульона), 200 г сметаны и соль по вкусу

К растопленному сливочному маслу добавить муку и поджарить до румяного цвета, развести отваром и довести до кипения, затем добавить тимьян, сметану, соль и подогреть. Использовать к разным блюдам.

Из щавеля

200 г щавеля, 15 г сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан воды или мясного бульона, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу

Промытый щавель пропустить через мясорубку, протушить в горячем сливочном масле. Посыпать мукой, развести водой, перемешать и варить до нужной консистенции, затем добавить сметану, довести до кипения. Если нужен менее кислый соус, то следует предварительно отварить щавель в воде и отвар слить.

Сухие порошки и плоды

Из бедренца камнеломкового

Семена (или промытые корни) бедренца высушить в духовке, измельчить в ступке и просеять через сито. Использовать для заправки супов, борщей, в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Из борщевика

Три части отобранных, промытых, высушенных, размолотых и просеянных листьев борщевика смешать с одной частью порошка из сельдерея. Засыпать в банки для хранения. Использовать для заправки супов и приготовления соусов.

Из гравилата

Тщательно промытые корни высушить на воздухе при комнатной температуре. Корни поместить на 30—40 мин в нагретую, но выключенную духовку, затем их размолоть в кофемолке и просеять. Хранить порошок в посуде из темного стекла. Использовать для заправки супов и приготовления соусов.

Из донника лекарственного

Высушенные листья и соцветия донника измельчить в ступке или в кофемолке, просеять через сито. Использовать для заправки супов, салатов, вторых мясных блюд.

Из дягиля

Вымытые корни дягиля сушить при комнатной температуре, затем довести до готовности в духовке. Измельчить в порошок в ступке или в кофемолке и просеять. Порошок можно добавлять в тесто, соусы, посыпать мясо при жарении.

Из кислицы

Промытые и высушенные листья измельчить в ступке, просеять и исполь-

вовать для заправки супов и других блюд.

Из клевера лугового

Листья клевера высушить в тени, досушить затем в духовке, измельчить в кофемолке или мешочке, просеять через сито. Использовать для заправки супов (1 ст. ложка порошка на 1 тарелку супа), для приготовления соусов и других приправ.

Из крапивы

Листья и стебли отобрать (удалив грубые стебли и порченые листья), промыть, высушить в тени в проветриваемом помещении. Измельчить, просеять через сито. Порошок использовать для приготовления супов, соусов, омлетов и каш.

Из пастушьей сумки

Молодые листья пастушьей сумки высушить, измельчить, просеять, добавить к ним красный молотый перец из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана порошка. Использовать для заправки первых блюд.

Из осота полевого с укропом и крапивой

500 г молодых побегов и листьев осота полевого, 100 г укропа и 200 г крапивы вымыть, просушить в тени, измельчить, просеять через сито, положить в сухие банки и закрыть крышками. Использовать для заправки супов, изготовления соусов и подливок.

Из первоцвета

Измельченные сухие и просеянные листья первоцвета могут служить заправкой для супов, а замоченный в воде порошок с томатным соусом — приправой к мясным блюдам.

Из подорожника

Листья подорожника вымыть, слегка обсушить на воздухе, затем при комнатной температуре в тени. Досушить в духовке. Измельчить в ступке или в специальном мешочке, просеять через сито, уложить для хранения в банки. Использовать для заправки супов и щей.

Из пижмы

Сухие цветочные корзинки измельчить, просеять и использовать для ароматизации первых и вторых блюд.

Из полыни

Высушенную на воздухе полынь измельчить в ступке, просеять через сито и использовать для добавления в салаты и жаркое.

Из ряски

100 г сушеной ряски, 10 г семян тмина, 100 г сушеных листьев дикой редьки

Ряску и дикую редьку дополнительно подсушить в духовке, измельчить в ступке, просеять и перемешать с измельченными семенами тмина. Смесь использовать для заправки первых и вторых блюд из расчета 1 ч. ложка на 1 порцию.

Из сныти

Первый рецепт. Листья и стебли сныти высушить, измельчить в ступке, просеять. Использовать для заправки супов и изготовления соусов.

Второй рецепт. Измельченные в ступке 100 г сухих листьев сныти и 100 г сухих плодов можжевельника просеять через сито и смешать в равных частях. Использовать как приправу для улучшения вкуса первых и вторых мясных и рыбных блюд.

Из татарника

Молодые стебли и листья, собранные до цветения, высушить на воздухе в тени. Подсушить в духовке и измельчить в ступке. Просеять и использовать для заправки первых и вторых блюд, изготовления соусов и сложных приправ из расчета по 1 ч. ложке на 1 порцию.

Из тысячелистника

Листья и цветки тысячелистника высушить в проветриваемом помещении, измельчить в ступке или мешочке, про-

сеять через сито. Использовать для заправки и ароматизации блюд.

Из тимьяна

Для ароматизации теста и супов используют высушенные размолотые и просеянные листья тимьяна из расчета 1 ч. ложка порошка на 1 кг теста или на 3—4 порции супа. Можно также посыпать порошком жареное мясо перед окончанием жарки.

Из чистяка

Промытые листья чистяка проветрить на воздухе, сушить в духовке, измельчить в ступке или мешочке, просеять через сито. Использовать для заправки супов, изготовления соусов и подливок.

Из чертополоха

Сушеные молодые листья чертополоха, побеги и цветочные почки измельчить в кофемолке или в ступке, просеять через мелкое сито и использовать для заправки супов из расчета 1 ч. ложка на 1 порцию супа.

Плоды бузины черной сушеные

Ягоды бузины отделить от плодоножек и веточек и сушить в затемненном проветриваемом помещении, затем досушить в духовке или печи. Хранить в сухом месте в стеклянных банках.

Плоды шиповника сушеные

Плоды неполной зрелости, чуть твердые сушить в день сбора, чтобы они не размягчились и не теряли витамин С, в духовке, не допуская пригорания.

Приправы из свежих растений

Из душицы

Верхнюю часть стеблей душицы с листьями и цветками уложить в кадки, бочки или банки при засолке огурцов, помидоров, грибов и др. Листья вишни, смородины черной и дуба в этих соленьях не снижают аромата душицы. При этом капуста и огурцы сохраняются лучше.

Из мяты полевой

При засолке огурцов в 3-литровые банки мяту положить на дно вместе с укропом, листьями вишни, смородины и дуба.

Из полыни

При мариновании мяса в маринад в мешочке поместить молодую зелень полыни из расчета 1 ст. ложка полыни на 0,5 кг мяса и 0,5 кг маринада. Мясо выдержать в маринаде 3—5 ч, затем его можно тушить или жарить.

ТРЕТЬИ БЛЮДА

Компоты

Из абрикосов

1 кг спелых абрикосов, 2,5 л воды, 250—300 г сахара

Свежие промытые в холодной воде абрикосы разрезать, удалить косточки, положить в кастрюлю с горячим сиропом и кипятить 5—10 мин. Готовый компот охладить.

Из аира с яблоками

300 г свежих или 100 г сухих яблок, 2 ст. ложки сухих корней аира или 1 стакан свежих, 1 л воды, 150 г сахара

Свежие или сухие яблоки и сухие корни аира сварить в воде до готовности, дать постоять 10 мин, добавить сахар и снова довести до кипения. Корни аира лучше поместить в марлевый мешочек и после варки вместе с мешочком удалить.

Из бузины черной с яблоками

150 г сушеных яблок, 50 г сушеных ягод, 100 г сахара, 1 г лимонной кислоты, 1 л воды

Очищенные и порезанные на дольки яблоки варить 10—15 мин, добавить ягоды бузины, довести до кипения, всыпать сахар, лимонную кислоту и варить до готовности.

Из голубики с яблоками

150 г яблок, 150 г сахара, 1 л воды, 150 г свежих ягод голубики, 1 г лимонной кислоты

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на дольки, варить 6 мин в сиропе, добавить свежие ягоды голубики и лимонную кислоту, довести до кипения и охладить.

Из голубики и вишни консервированной

500 г вишен, 500 г голубики, 500 г воды, 500 г сахара

Подготовленные вишню и голубику уложить слоями по 3 см в 0,5-литровые банки и залить 50 %-ным сахарным сиропом и пастеризовать в течение 20 мин.

Так же готовят и консервированный компот с 1 кг голубики, 2 кг малины, 4 кг сахара и 2 л воды.

Из девясила высокого и яблок

300 г яблок, 150 г сахара, 50 г свежих корней девясила (или 10 г сушеных), 1 г лимонной кислоты, 1 л воды

В кипящую воду всыпать сахар, довести до полного растворения, добавить подготовленные яблоки и девясил, дать закипеть. Перед подачей охладить.

Из ежевики

3 стакана ежевики, 0,5 л воды, 120 г сахара, 1 г лимонной кислоты

В горячей воде растворить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения, залить этим сиропом подготовленную ежевику и выдержать 40 мин.

Из земляники

400 г ягод земляники перебрать и промыть, разложить в стаканы или вазочки, залить теплым сиропом и оставить на 1 час. Для приготовления сиропа нагреть 0,5 л воды, растворить в ней 120 г сахара и 1 г лимонной кислоты, довести до кипения и затем охладить до 40—50 °С.

Из ирги

400 г ягод, 60 г сахара, 2 л воды, 1 г лимонной кислоты

Сахар растворить в воде, довести до кипения, в горячий сироп опустить промытые ягоды ирги, снова довести до кипения и охладить. Для более приятного вкуса можно добавить в компот лимонную кислоту.

Из калины с яблоками

200 г калины, 400 г свежих яблок, 300 г сахара, 2 л воды

Промытые плоды калины и измельченные яблоки варить в приготовленном сахарном сиропе 8 мин. Подавать в охлажденном виде.

Из клюквы

1 кг клюквы, 1 л 50 %-ного сиропа

Подготовленные ягоды клюквы залить горячим сиропом, разлить в 0,5-литровые стеклянные банки и пастеризовать 30 мин при 90 °С.

Из костяники

1 кг ягод, 500 г сахара, 2 стакана воды

Подготовленные ягоды залить сахарным сиропом, довести до кипения, разлить в прокаленные банки и поставить на хранение в прохладное место.

Из малины

4 стакана малины, 200 г сахара, 4 стакана воды

Подготовленную малину залить горячим 50 %-ным сахарным сиропом, выдержать в нем 3—4 ч, после чего нагреть до кипения, разлить в чистые банки и пастеризовать.

Из облепихи

1 кг облепихи, 1 л 45 %-ного сиропа

Подготовленные плоды облепихи разложить в чистые 0,5-литровые банки и залить сахарным сиропом. Пастеризовать в кипящей воде 10 мин, плотно закрыть или закатать крышками.

Из лабазника обыкновенного с яблоками

200 г яблок, 120 г сахара, 1 г лимонной кислоты, 2 л воды, 25 г корней лабазника

Подготовленные для компота яблоки варить 15 мин, в марлевом мешочке опустить в компот промытые корни и вместе с яблоками варить еще 3—5 мин. Затем добавить сахар, лимонную кислоту и довести до кипения, охладить.

Из черемухи и шиповника

1 стакан свежих плодов черемухи, 1 стакан свежих плодов шиповника, 50 г сахара, 4 стакана воды
Плоды шиповника освободить от семян, тщательно промыть в сите, добавить сахар и варить вместе с черемухой до готовности.

Из черники

3 стакана свежей черники, 100 г сахара, 3 стакана воды
Сахар растворить в воде, довести до кипения, опустить чернику и снова прокипятить. Подавать охлажденным.

Из шиповника

4 стакана свежих плодов шиповника, 1 л воды, 150 г сахара, 20 г яблок, 1 г лимонной кислоты
Свежие плоды шиповника освободить от семян и хорошо промыть, затем залить водой и варить 5 мин, добавить нарезанные дольками яблоки, сахар, лимонную кислоту и продолжать варить до готовности.

Кисели

Из брусники

120 г ягод, 140 г сахара, 45 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты
Из засыпанных сахаром ягод отжать сок. Выжимку залить водой (1 стакан мезги на 5 стаканов воды) и кипятить 5 мин. В отжатый охлажденный отвар добавить крахмал, постоянно помешивая, довести до кипения, снять с огня, добавить отжатый ранее сок, перекипятить.

Из бузины черной

75 г сушеных ягод бузины залить 0,5 л горячей водой
Отвар слить, ягоды размять, залить 0,5 л воды и варить еще 5—10 мин. Оба отвара соединить, добавить 120 г сахара, 1 г лимонной кислоты, 45 г разведенного картофельного крахмала и варить до готовности. Оставшуюся мезгу использовать как начинку для пирожков и для изготовления пастилы и компотов.

Из голубики

160 г ягод голубики, 140 г сахара, 45 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты, 1 л воды
Промытые ягоды протереть через сито, сок отжать. Мезгу залить водой (1 : 5), довести до кипения, проварить на слабом огне 10 мин, процедить. В полученный отвар добавить сахар и довести до кипения. Крахмал развести охлажденным отваром и, непрерывно помешивая, влить в горячий отвар. Снова довести до кипения, добавить ранее отжатый сок.

Из девясила высокого

25 г сухих корней, 35 г картофельного крахмала, 150 г сахара
Сухие корни отварить в воде до размягчения, отвар процедить, добавить разведенный картофельный крахмал, сахар и довести до кипения.

Из ежевики

2 стакана ежевики, 120 г сахара, 45 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты
Отобранную ежевику ошпарить горячей водой, протереть через мелкое сито. Полученное пюре слить и поставить на холод. Мезгу залить горячей водой, добавить сахар, лимонную кислоту, довести до кипения и процедить. В охлажденный отвар постепенно ввести разведенный в воде крахмал, непрерывно помешивая, довести до кипения (не кипятить), одновременно добавив пюре. Снять с огня, охладить.

Из калины

100 г сока калины, 280 г сахара, 90 г картофельного крахмала, 2 л воды
Крахмал развести небольшим количеством воды, влить в горячий сок, разведенный водой, добавить сахар, помешивая, довести до кипения.

Из клюквы

120 г клюквы, 140 г сахара, 45 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты, 3 стакана воды

Из отобранной и бланшированной клюквы отжать сок. Выжимки залить водой и кипятить 5 мин, отвар процедить, немного охладить и развести им крахмал. Затем довести до кипения, добавить сахар, снова довести до кипения, помешивая, добавить отжатый ранее сок и разлить в стаканы.

Из костяники

1 стакан ягод костяники, 100 г сахара, 40 г картофельного крахмала, 1 л воды

Костянику растереть деревянным пестиком. Крахмал развести 1 стаканом воды. Растертую костянику кипятить в небольшом количестве воды 5 мин, отделить мезгу, отвар довести до кипения, влить в него растворенный крахмал, добавить сахар и снова довести до кипения.

Из рябины

2 ст. ложки сока рябины, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана воды, 1 ст. ложка картофельного крахмала

В сок рябины всыпать сахар и добавить 1 стакан воды, довести до кипения и, помешивая, постепенно влить крахмал, растворенный в оставшейся воде. Помешать и довести до кипения.

Из черемухи

200 г ягод черемухи, 20 г сахара, 5 г картофельного крахмала, 300 г воды

Ягоды черемухи залить водой и кипятить 20 мин. Тщательно перемешать и через сито отделить мякоть ягод от косточек. Добавить сахар и разведенный в небольшом количестве воды крахмал, довести до кипения и снять с огня.

Из черники

100 г ягод черники, 100 г сахара, 40 г крахмала, 4 стакана воды

Вымытые ягоды размять, отжать сок. Выжимки прокипятить, отвар процедить, добавить сахар. Во время кипения отвара добавить, размешивая, разведенный крахмал, довести до кипения и снять с огня. Влить в готовый кисель отжатый сок. Подать в охлажденном виде.

Из шиповника

Первый рецепт. 100 г измельченных сухих плодов шиповника, 150 г сахара, 50 г крахмала, 0,5 г лимонной кислоты, 1 л воды

Плоды шиповника промыть, подсушить при температуре 40—50 °С, измельчить в ступке. Залить водой и кипятить 15 мин. Отвар процедить через 3 слоя марли, добавить сахар, лимонную кислоту (или ломтики лимона), влить разведенный в воде крахмал и, помешивая, довести до кипения.

Второй рецепт. 2 стакана сиропа из лепестков шиповника, 90 г крахмала, 2 л воды

В сироп добавить 1,5 л воды, довести до кипения. В остальной воде развести крахмал и постепенно влить в разведенный водой кипящий сироп, непрерывно помешивая. Вновь довести до кипения. Подать в охлажденном виде.

Желе

Из бузины черной

1 столовая ложка сиропа из ягод бузины, 1 стакан воды, 1 г размоченного в воде желатина

В воде развести сироп из ягод бузины, добавить желатин, кипятить 10—15 мин, процедить и разлить в вазочки. Охладить и подавать со взбитыми сливками.

Из голубики

300 г сока голубики, 140 г сахара, 1 л воды, 30 г желатина

В горячем сиропе растворить предварительно набухший в воде желатин, довести до кипения, добавить сок голубики, процедить, разлить в формы и охладить.

Из ежевики

1 кг ежевики, 2,5 кг сахара, сок из 0,5 лимона, 60 г желатина, 1—2 стакана воды

Подготовленные ягоды варить с сахаром в небольшом количестве воды, про-

тереть через сито, добавить лимонный сок и растворенный в воде желатин. Общее количество жидкости довести до 1 л и поставить на холод. Не дожидаясь полного охлаждения, добавить белки.

Из калины

1 кг калины, 1 кг сахара, 2 стакана воды

Отобранные и промытые ягоды калины бланшировать в кипящей воде 5—6 мин (для уменьшения горечи и размягчения кожицы). Воду слить, залить ягоды двумя стаканами свежей теплой воды и варить до размягчения. Протереть через сито и смешать с сахаром. Снова варить 50 мин, затем разложить в горячие чистые банки. Хранить в холодном месте.

Из малины

200 г сока малины, 40 г сахара, 4 стакана воды, 8 г желатина

В воду добавить сахар, растворенный желатин и малиновый сок. Затем все компоненты смешать и довести до кипения.

Разлить в вазочки и охладить.

Из облепихи

200 г сока облепихи, 30 г сока калины, 5 г желатина, 0,5 стакана воды, 15 г сахара

Желатин растворить в воде, добавить сахар, влить сок калины и облепихи, довести до кипения, разлить в вазочки и поставить на холод.

Из рябины

1 кг рябины, 2 стакана воды, 100 г сахара

Отобранные и промытые ягоды рябины бланшировать в кипящей подсоленной воде для уменьшения горечи, затем сполоснуть ягоды холодной водой. Бланшированные ягоды разварить в двух стаканах воды. Разваренную массу отжать через марлю или полотно, добавить сахар и уварить желе до необходимой густоты.

Муссы

Из голубики

200 г голубики, 200 г сахара, 30 г желатина и 1 л воды

Промыть ягоды, отжать сок, мезгу залить горячей водой и варить 5 мин, отвар процедить. Желатин выдержать в воде 10 мин. В отваре растворить сахар, добавить желатин, размешать до полного растворения и довести до кипения. В подготовленный сироп с желатином добавить сок, процедить, разлить в формы и охладить.

Из калины

200 г сока калины, 1 л воды, 200 г сахара, 30 г желатина

Разбухший и размягченный в кипяченой воде желатин долить водой, перемешать, довести до кипения, добавить сахар и сок калины, охладить до 35 °С, быстро взбить до получения пышной массы, разлить в формы и охладить.

Из клюквы с манной крупой

2 стакана клюквы, 2 стакана сахара, 0,5 стакана манной крупы, 0,3 стакана воды

Подготовленную клюкву размять пестиком, добавить воду и отжать сок через марлю. Выжимки залить двумя стаканами воды, кипятить 5 мин, отвар отделить и заварить в нем манную крупу, высыпая ее постепенно и постоянно помешивая. После 20 мин кипячения всыпать сахар, дать массе вскипеть и снять с огня. Влить в сваренную массу отжатый ранее сок и взбить до густой пены. Когда масса увеличится в 2 раза, разлить ее в вазочки и поместить в холодное место для застывания. Мусс можно подавать с молоком.

Из малины

2 стакана малины, 2 стакана сахара, 3 г желатина, 4 стакана воды

Отобранные ягоды промыть, протереть через сито. Выжимки залить четырьмя стаканами воды, довести до кипения, процедить. В отвар добавить сахар и размягченный желатин, помешивая, довести до кипения и соединить с ранее

полученным пюреобразным соком малины. Взбить до получения пенистой массы, разлить в формы или вазочки и дать застыть на холоде.

Из облепихи

400 г облепихи, 200 г сахара, 4 стакана воды, 4 г желатина

Отобранную и промытую облепиху истолочь, влить воду, перемешать и протереть через сито. Выжимки залить водой, довести до кипения и процедить. В отвар положить сахар и размягченный в воде желатин. Поставить на огонь и довести до кипения. Остудив, соединить с соком облепихи и взбить до появления пены. Разлить в вазочки и охладить.

Из шиповника с манной крупой

1 стакан сиропа из лепестков шиповника, 5 ст. ложек манной крупы, 1 стакан воды

Манную крупу разварить в воде и влить постепенно в кипящий сироп при непрерывном помешивании. Снять с огня, взбить венчиком до состояния густой пены и охладить в вазочках.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Варенье

Из аира и яблок

1 стакан сухих корней аира, 3 л негустого сахарного сиропа, 3 стакана яблок, нарезанных дольками (можно вместо яблок брать сливы, алычу, айву)

Корни аира всыпать в кипящий сахарный сироп, варить 5—10 мин, добавить яблоки (или другие фрукты) и варить до готовности.

Из айвы

1 кг айвы, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды

Очищенные от кожицы плоды айвы разрезать на 4 части, удалить сердцевину, нарезать небольшими дольками или ломтиками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она покрыла айву, и варить до мягкости. После этого айву вынуть шумовкой, а отвар процедить, добавить в него сахар и приготовить сироп. В кипящий сироп всыпать подготовленную айву, дать сиропу раза два вскипеть и продолжать варку на слабом огне до тех пор, пока айва не сделается прозрачной.

Из алычи

1 кг плодов алычи, 1,5 кг сахара, 200 г воды

Зрелые, но не перезревшие плоды алычи промыть, проколоть в нескольких местах английской булавкой, положить на блюдо или в таз, засыпать сахаром, поставить на 6 ч в прохладное место. Из оставшейся половины сахара сварить сироп, положить в него алычу и варить на небольшом огне 30—40 мин, снять с огня и оставить на 6 ч, после чего варить варенье до готовности.

Из брусники

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды

Промытые ягоды залить кипятком на 2 мин. Воду слить через сито, ягоды засыпать в приготовленный горячий сахарный сироп и варить варенье до готовности.

Из голубики

1 кг голубики, 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды

Перебранные и промытые ягоды голубики залить сахарным сиропом, выдержать 3—4 ч, после чего варить до готовности.

Из дягиля и яблок

3 кг мелких яблок, 300 г корней дягиля, 3 л 70 %-ного сахарного сиропа

В сахарном сиропе варить в течение 30 мин промытые и измельченные корни дягиля. После этого опустить мелкие (величиной с куриный желток) яблоки вместе с плодоножками и варить варенье до готовности.

Из ежевики

1 кг ежевики, 800 г сахара, 1 стакан воды

Перебранные и сполоснутые водой ягоды засыпать сахаром и поставить в прохладное место на 10—12 ч. На другой день варить при сильном кипении 20 мин, разложить в банки и держать в горячей воде еще 2 ч.

Из земляники

1 кг земляники, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 г лимонной кислоты

Тщательно отобранную и промытую землянику лесную поместить в посуду для варки варенья, засыпать сахаром, добавить лимонную кислоту и оставить на 4—5 ч, чтобы выступил сок. Затем варить до готовности. Остывшее варенье разложить в подготовленные сухие банки.

Из ирги

1 кг ягод, 1,2 кг сахара, 0,85 л воды

Перебрать и промыть ягоды, высыпать их в сахарный сироп и варить до готовности.

Из кизила

1 кг кизила, 1,5 кг сахара, 200 г воды

Отобрать спелые крупные ягоды, перемыть. Положить в горячий сироп на 5—6 ч. Затем варить варенье до готовности.

Из клюквы

1 кг клюквы, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды

Отобранные и промытые ягоды опустить на 1—2 мин в кипящую воду. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, высыпать в кипящий сироп и варить на слабом огне, периодически снимая пенку. В конце варки можно добавить ванилин.

Из клюквы с грецкими орехами

2 кг клюквы, 200 г очищенных грецких орехов, 1,5 кг сахара

Ядра ореха варить в кипящей воде в течение 30 мин, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, соединить орехи с клюквой, залитой сахарным сиропом, и варить до готовности.

Из костяники

1 кг костяники, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды

Подготовленные ягоды залить горячим 65 %-ным сахарным сиропом, оставить на 3—4 ч. Затем сироп отделить, уварить до необходимой густоты, залить им ягоды и варить до готовности на слабом огне.

Из облепихи с грецкими орехами

1 кг облепихи, 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды

Измельченные сечкой ядра орехов сварить в сахарном сиропе в течение 20 мин, добавить плоды облепихи и продолжать варить еще 20 мин.

Из рябины

1 кг рябины, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды

Отобранные и промытые плоды залить холодным сахарным сиропом. Через день сироп слить, вскипятить и охладить. Снова залить им плоды, выдержать до следующего дня и варить варенье до готовности при слабом кипении.

Из шиповника

Первый рецепт. 100 г лепестков шиповника, 700 г сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты

Лепестки залить приготовленным сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту и довести до кипения. Разлить в чистые банки и хранить на холоде.

Второй рецепт. 1 кг свежих плодов шиповника, 400 г клюквы, 1,6 кг сахара

Свежие плоды освободить от семян, тщательно промыть, довести до кипения в небольшом количестве воды, затем воду слить. Подготовленный шиповник залить горячим 70 %-ным сахарным сиропом, добавить клюкву и варить до готовности.

Повидло

Из боярышника

1 кг пюре из боярышника, 500 г сахара, 1 стакан воды

Разваренные плоды боярышника протереть через сито, добавить сахар и немного воды и варить до нужной густоты. Расфасовать в стерилизованные банки и хранить в прохладном месте.

Из брусники и черники

По 1 кг брусники и черники, 1 кг сахара, 1 стакан воды

Подготовленные ягоды брусники и черники разварить в воде, протереть через сито, добавить сахар и варить повидло до готовности.

Из девясила высокого

1 кг свежих корней девясила, 50 г уксусной эссенции, 1 л воды

В воду осторожно влить уксусную эссенцию, довести до кипения. В кипящую жидкость опустить очищенные и пропущенные через мясорубку корни девясила, варить 2—3 ч до исчезновения запаха уксусной кислоты. Повидло охладить, переложить в банки и хранить, как варенье. Подавать к чаю, использовать для начинки в пирожки и приготовления мармелада.

Из лопуха

1 кг корней лопуха, 1 л воды, 50 г уксусной эссенции

В воду осторожно влить уксусную эссенцию и довести до кипения. В кипящую жидкость опустить пропущенные через мясорубку корни лопуха и варить 2 ч. Использовать к чаю, для приготовления мармелада и других сладких блюд.

Из рябины

1 кг рябины, 500 г сахара, 1 стакан воды

Отобранные и промытые ягоды рябины варить в воде до размягчения, протереть через сито, добавить сахар и варить до необходимой густоты.

Из шиповника

1 кг свежих плодов шиповника, 1 стакан воды, 700 г сахара

Зрелые плоды вымыть, освободить от семян, снова хорошо вымыть и кипятить с водой до размягчения. Протереть через сито, полученное пюре довести до кипения, добавить сахар и варить до готовности. Расфасовать в стеклянные банки и пастеризовать в горячей воде 20 мин.

Джемы

Из боярышника с яблоками

1 кг плодов боярышника, 1 кг яблок, 500 г сахара, 1 л воды

Из протертых через сито тушеных на слабом огне плодов боярышника приготовить пюре, соединить с яблочным пюре, приготовленным из очищенных яблок, добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до получения джема необходимой густоты.

Из боярышника с облепихой

1 кг плодов боярышника, 1 кг плодов облепихи, 1 кг сахара, 1 л воды

Из протертых через сито тушеных на слабом огне плодов боярышника приготовить пюре, которое смешать с отжатым через льняное полотно соком облепихи, добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до получения джема необходимой консистенции.

Из бузины черной

1 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 1—2 стакана воды

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку, добавить сахар, воду и варить до необходимой густоты.

Из ежевики

1 кг ежевики, 800 г сахара

Отобранные и промытые ягоды растереть деревянным пестиком с сахаром и варить до необходимой густоты.

Пастила

Из боярышника

1 кг пюре из боярышника, 200 г сахара

В пюре из боярышника добавить сахар, перемешать, разложить тонким слоем (1 см) на деревянные лотки и сушить в печи или духовке постепенно. Можно пастилу готовить и без сахара.

Из бузины черной

1 кг выжимок ягод бузины, 600 г сахара

Перемешать выжимки ягод с сахаром, варить 15 мин, раскатать на противне слоем 1—1,5 см, высушить на воздухе или в печи при малом нагреве.

Из голубики

1 кг голубики, 600 г сахара, 1 стакан воды

Промытые ягоды залить водой и варить 10—20 мин, затем протереть через сито, смешать с сахаром, хорошо взбить, уварить до необходимой густоты и высушить на лотках.

Из ежевики

1 кг ежевики, 500 г сахара

Отобранную и промытую ежевику поставить в духовку на 10—12 мин, протереть через сито, смешать с сахаром, уварить в духовке до необходимой густоты, раскатать в слой толщиной 1 см и поставить сушить в духовку при слабом нагреве.

Из калины

1 кг калины, 800 г сахара, 1 стакан воды

Отобранные и промытые ягоды бланшировать в кипящей воде 3 мин, воду слить, залить ягоды свежей водой и варить до размягчения. Протереть через сито, добавить сахар и уварить до получения тестообразной консистенции. Полученную массу переложить на деревянные лотки и подсушить в духовке. Хранить в сухом прохладном месте.

Из клюквы

1 кг клюквенного пюре, 1 кг сахара

Пюре, полученное из бланшированной клюквы, хорошо перемешать с сахаром, уварить в кастрюле и выложить на деревянные лотки для высушивания.

Из облепихи

1 кг выжимок облепихи, 600 г сахара

Выжимки облепихи пропустить через мясорубку, перемешать с сахаром, раскатать смесь слоем 1 см на деревянном лотке, подсушить в духовом шкафу, нарезать ромбиками, пересыпать сахарной пудрой или сахаром, сложить в стеклянные банки.

Из рябины

1 кг рябины, 600 г сахара

Ягоды кипятить в воде 10 мин, откинуть на дуршлаг, протереть через сито, смешать с сахаром, разложить слоем 1—1,5 см на деревянных лотках и высушить в духовке при низкой температуре.

Пюре сладкое

Из бузины черной

1 кг бузины, 300 г сахара

Подготовленные ягоды растереть, добавить сахар, довести до кипения, разложить в прошпаренные банки, пастеризовать 15 мин, закрыть крышками и хранить на холоде.

Из земляники лесной

1 кг земляники, 2 кг сахара

Подготовленные ягоды растолочь, засыпать и перемешать. Хранить на холоде.

Из облепихи

1 кг плодов облепихи, 50 г сахара

Ягоды ошпарить кипятком, откинуть на сито, дать стечь воде, протереть, смешать с сахаром, разложить в банки и пастеризовать.

Из шиповника

1 кг свежих плодов шиповника, 1 стакан сиропа из лепестков шиповника, 1 стакан сахара

Свежие плоды очистить от семян, тщательно промыть, прокипятить в воде 10 мин, откинуть на дуршлаг, протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения, влить сироп из лепестков шиповника, разложить в стеклянные банки и пастеризовать 10 мин. Банки плотно закрыть или закатать металлическими крышками.

Кремы

Из абрикоса

200 г абрикосов, 2 стакана густых сливок, 0,5 стакана сахарной пудры, 10 г желатина

Спелые обмытые в холодной воде абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, протереть через сито в кастрюлю, полученное пюре смешать с сахарной пудрой. Подготовить взбитые сливки, соединить их с протертыми абрикосами и, непрерывно помешивая венчиком, влить в смесь теплый растворенный желатин. Все тщательно перемешать, сразу же перелить в чашки или формы и охладить.

Из малины

2 кг малины, 10 яиц, 10 г желатина, 400 г сахара

Растереть с сахаром яичные желтки, протереть через дуршлаг малину, смешать с растворенным в воде желатином и с растертыми желтками, тщательно взбить. Когда масса загустеет, добавить взбитые яичные белки, перемешать, сразу же выложить в смоченные водой формочки и поставить в холодильник. К крему подать печенье, кекс и пр.

Из черники

500 г черники, 100 г сахара, 0,5 лимона или немного ванильного сахара, 3 яйца, 20 г желатина

В подготовленную чернику добавить немного воды, сахара, цедру лимона и довести до кипения. Затем охладить, добавить лимонный сок, желтки и растворенный в горячей воде желатин, предварительно набухший в $^3/_4$ стакана холодной кипяченой воды.

Конфеты

Из боярышника

1 кг пюре из боярышника, 400 г сахара, 100 г крахмала, 50 г сахарной пудры

В пюре добавить сахар и крахмал, тщательно перемешать, разложить слоем 1—2 см на деревянном лотке, нарезать прямоугольничками, пересыпать сахарной пудрой и оставить на некоторое время на воздухе для подсушивания. Готовые конфеты сложить в стеклянные банки для хранения.

Из клюквы

1 кг клюквы, 1 стакан сахарной пудры, 2 яичных белка, 0,5 ст. ложки лимонного сока.

Белок растереть с сахарной пудрой до побеления массы, влить сок лимона и мешать до загустения. Ягоды обвалять в полученной массе, сверху посыпать сухой сахарной пудрой, разложить в один слой на блюде, смазанном жиром, дать подсохнуть, после чего сложить в банку для хранения.

Из рябины

2 стакана рябины, 1 яичный белок, 150 г сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, сахарная пудра

Яичный белок растереть с сахаром, влить лимонный сок и перемешать до загустения. Обвалять в этой массе каждую ягоду, обкатать в сахарной пудре и сложить на лоток для обсыхания.

Из шиповника

1 кг повидла из шиповника с клюквой, 200 г картофельного крахмала, 50 г сахарной пудры

В повидло добавить крахмал, тщательно перемешать, разложить на лотки слоем 2,5 см, дать подсохнуть на воздухе или в духовке на слабом огне, нарезать прямоугольниками в виде конфет, обвалять в сахарной пудре и сложить в стеклянные банки для хранения.

Цукаты

Из аира

Заготовленные осенью после первых заморозков или ранней весной корневища аира тщательно промыть в холодной воде, срезать тонкие корешки и листья, привялить на воздухе, затем разрезать на 4 части по длине и на кусочки длиной 3—5 см, поместить в густой сахарный сироп и варить 5—10 мин. Цукаты просушить на марле и сложить

в чистые банки для хранения. Подавать к чаю или на десерт.

Из борщевика

1 кг стеблей борщевика, 2 стакана сахара, 2 стакана воды
Стебли очистить от кожицы, промыть, нарезать кусочками длиной 1—3 см и варить 10 мин в сахарном сиропе. Вынуть из сиропа, подсушить на воздухе. Использовать к чаю.

Из дудника

Нераспустившиеся цветочные почки и молодые, очищенные от кожицы побеги дудника опустить в горячий густой (70—80 %-ный) сахарный сироп. Варить 20 мин. Вынуть из сиропа, подсушить при комнатной температуре, сложить для хранения в стеклянную банку.

Плоды в свежем виде

В сахаре

Брусника

1 стакан брусники, 2 ст. ложки сахара
Промытые ягоды засыпать сахаром, выдержать в течение 1—2 ч и подать на стол.

Земляника

1 кг освобожденной от плодоножек земляники тщательно промыть, засыпать сахаром, дать постоять 2 ч до появления сока и подать на десерт.

Калина

1 кг калины, 200 г сахара, 5—10 г крахмала
Промытые ягоды поместить в большую кастрюлю или миску. Сахарную пудру смешать с крахмалом, обкатать ягоды в этой смеси 5—10 мин, затем обсушить на воздухе при комнатной температуре в течение 10—12 ч.

Клюква

200 г клюквы, 50 г сахара
Ягоды вымыть, немного подсушить в сите, переложить в блюдо, пересыпать сахарной пудрой перемешать и подать к чаю.

Костяника

1 стакан ягод, 2 ст. ложки сахара или 2 ст. ложки меда
Костянику посыпать сахаром или полить медом, перемешать, дать постоять 5—10 мин, охладить и подавать в вазочках.

Облепиха

1 кг ягод, 1 кг сахара
Промытые и подсушенные на листе плоды засыпать сахаром, перемешать и разложить в стеклянные банки. Хранить в прохладном месте.

Рябина

Ягоды рябины отделить от кистей, вымыть, посыпать сахарной пудрой, рассыпать в один слой на лотках, вынести на мороз. Подавать в замороженном виде к чаю, кофе.

В сахарном сиропе или собственном соку

Брусника

1 кг ягод брусники, 300—400 г сахарного сиропа (из 250 г сахара), 0,5 стакана воды.
Зрелую отборную бруснику ссыпать в стеклянную бутыль, залить приготовленным холодным сиропом и хранить в прохладном месте в закрытом виде.

Голубика

Подготовленные ягоды залить соком голубики, нагреть до 65 °С, разложить в чистые прокипяченные в воде банки, пастеризовать в кипящей воде 20 мин и закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Калина

1 кг ягод, 1 л 40 %-ного сахарного сиропа
Подготовленные ягоды калины уложить в прокипяченные стеклянные банки, залить горячим сиропом и пастеризовать 15—20 мин.

Клюква

Первый рецепт. 7 кг клюквы, 3 л клюквенного сока
Отобранные и промытые ягоды выдер-

жать 10 мин на сите для удаления воды, уложить в чистые стеклянные банки, залить свежеотжатым клюквенным соком и пастеризовать: 5-литровые банки 5—6 мин, 3-литровые — 20 мин. Хранить в прохладном месте.

Второй рецепт. 1 кг клюквы, 1 л 10%-ного сиропа

Отобранные и промытые ягоды уложить в 0,5-литровые банки, залить сиропом и пастеризовать 20 мин.

Смородина черная

0,5 л ягод, 100 г сахара, 2 ст. ложки кипяченой воды

Перебрать и промыть ягоды черной смородины, наполнить, перемежая слоями с сахаром, чистые стеклянные банки, затем заливают кипяченой водой. Банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с холодной водой и пастеризуют при 80 °С 0,5-литровые банки 20 мин или стерилизуют в кипящей воде 10 мин.

Перетертые с сахаром

Брусника

1 кг брусники, 1 кг сахара

Промытые ягоды бланшировать в кипящей воде в течение 10 мин, откинуть на дуршлаг, протереть через сито, смешать с сахаром, подогреть до 95 °С и расфасовать в стерилизованные банки. После этого пастеризовать в кипящей воде 20—30 мин, плотно закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Голубика

2 кг голубики, 1 кг сахара

Перебранные и промытые ягоды раздавить деревянным пестиком, всыпать сахар, тщательно перемешать, нагреть до 70 °С, расфасовать в 0,5-литровые банки и пастеризовать в кипящей воде 20 мин. Хранить и использовать как варенье.

Клюква

1 кг ягод, 1 кг сахара

Отобранные и вымытые ягоды бланшировать 8—10 мин, откинуть на дуршлаг, затем протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром, подогреть до 90—95 °С и расфасовать в чистые сухие банки. После этого пастеризовать в кипящей воде: 0,5-литровые банки 20 мин, литровые — 30 мин. Хранить в темном и прохладном месте.

Смородина

1 кг ягод, 1,5 кг сахара

Подготовленные ягоды раздавить деревянным пестиком. Перемешать с сахаром. При частом помешивании растворить сахар, после чего толченую смородину расфасовать в чистые стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике. Подавать как варенье, добавлять в кисели, компоты.

С молоком и сливками

Голубика

500 г голубики, 3 ст. ложки сахара, 1,5 л молока, 1 стакан хрустящих кукурузных хлопьев

Промытые ягоды разложить по тарелкам, залить молоком, добавить сахар и перед подачей на стол посыпать кукурузными хлопьями.

Земляника

3 стакана земляники, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок

Землянику вымыть, удалить плодоножки, засыпать сахаром и поставить в прохладное место на 2—3 ч. Когда ягоды выделят сок и станут более нежными, разложить их в вазочки или стаканы. Перед подачей на стол залить сливками.

Костяника

2 ст. ложки ягод, 1 стакан молока, 1 ч ложка сахара

В молоко всыпать сахар и промытые ягоды костяники.

Малина

Холодное пастеризованное молоко разлить в стаканы, ягоды подать отдельно на розетке или блюдечке, посыпав сахарным песком, сахарной пудрой или залить медом.

Черника

0,5 стакана ягод, 1 стакан молока, 10 г сахара

В холодное молоко добавить чернику, перемешать и подать в пиале или стакане.

Начинки для пирожков

Из борщевика

500 г листьев борщевика, 250 г зеленого или 200 г репчатого лука, 100 г риса, 2 яйца, 300 г жира

Молодые листья борщевика промыть, отварить в течение 3—5 мин в воде, измельчить ножом, перемешать с пережаренным луком и измельченным вареным яйцом. На приготовленные кружочки раскатанного теста положить по 1—2 ст. ложки начинки, сформовать пирожки массой 60—75 г и испечь в духовке.

Из боярышника и яблок

500 г пюре боярышника, 200 г яблок, 50 г сахара

Пюре боярышника и очищенные мелко нарезанные яблоки варить 5—10 мин, добавить сахар, перемешать и использовать как начинку для пирожков.

Из земляники

Отобранную и промытую землянику засыпать сахаром и оставить на 1 ч. Обычное кислое тесто раскатать толщиной 1 см, вырезать стаканом лепешки, разложить на них приготовленные ягоды, сформовать пирожки со швом посредине и запечь в духовке.

Из крапивы

1 кг молодой крапивы, 5 яиц, 100 г риса

Молодые листья и побеги крапивы залить кипятком и выдержать 5 мин, откинуть на сито, дать стечь воде, нашинковать, смешать с отваренным рисом и измельченным вареным яйцом. Солить по вкусу.

Из медуницы с яйцом

200 г медуницы, 2 яйца, 100 г репчатого лука, 80 г риса, соль, перец по вкусу

Медуницу, лук и сваренные вкрутую яйца измельчить, добавить отваренный рис, соль, перец и перемешать. Полученный фарш использовать для начинки пирожков из кислого теста.

Из облепихи

Подготвленные плоды облепихи растереть деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, отжать сок и слить его в стеклянную банку, оставить на 24 ч, после чего собрать с поверхности ценное облепиховое масло, а выжимки использовать для начинки пирожков или для пюре и пастилы.

Из хвоща полевого

200 г хвоща, 50 г репчатого лука, 1 яйцо, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу

Пестики хвоща, очищенные от оболочек и вымытые, измельчить вместе с вареным яйцом, добавить пассерованный лук и сметану, перемешать и использовать как начинку для пирожков.

Из черемухи

300 г черемуховой муки, 100 г солода, 30 г сахара

Ягоды черемухи высушить и размолоть в мельнице или ступке, к полученной муке добавить солод и сахар, развести водой до необходимой консистенции, чтобы получилась начинка для пирожков. Пирожки готовить из дрожжевого теста и выпекать в духовке.

Из черники с рисом

500 г свежей черники, 4 чашки молока, 2 чашки риса, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, соль, 2 ст. ложки измельченного миндаля, 50 г изюма, 30 г сливочного маргарина

Молоко вскипятить, всыпать в него подготовленный рис и разварить. Затем хорошо растереть желтки с сахаром, сливочным маргарином и щепоткой соли. Осторожно смешать с рисом. Добавить миндаль, изюм и чернику, слегка проваренную с сахаром. В конце приготовления добавить отдельно взбитые белки. Форму смазать сливоч-

ным маргарином, выложить в нее подготовленную массу, разложить на поверхности кусочки сливочного масла и запечь в духовке.

Из щавеля

К 200 г промытого и измельченного ножом щавеля добавить 120 г измельченного обжаренного репчатого лука и 2 круто сваренных измельченных яйца. Тесто для пирожков можно готовить кислое или пресное.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Соки

Из алычи

Спелые отсортированные и промытые плоды алычи отварить в кипящей воде и в пропорции 1 стакан воды на 1 кг плодов в течение 5—8 мин при непрерывном помешивании. Затем горячие плоды растолочь, отжать мезгу, добавить воду (1 стакан воды на 1 кг отжатой мезги) и сахар (200—300 г сахара на 1 л сока), довести до кипения и кипятить, непрерывно помешивая, в течение 5 мин. Сок профильтровать, подогреть и расфасовать в горячем виде в чистую посуду. Посуду плотно закрыть.

Из боярышника

1 кг плодов, 1 л воды, 50 г сахара
Промытые плоды варить сначала в небольшом количестве воды на слабом огне 1—2 ч, протереть через сито, добавить остальную воду, сахар, довести до кипения, охладить.

Из брусники

1 кг ягод, 2 л кипяченой воды
Промытые ягоды залить охлажденной кипяченой водой и оставить на 10—12 дней. Сок слить, а ягоды можно использовать для приготовления компотов и киселей.

Из бузины черной

1 кг ягод, 400 г сахара
Отобранные и промытые ягоды залить кипятком на 5 мин, откинуть на дуршлаг, раздавить пестиком, отжать сок, добавить сахар, довести до кипения. Хранить в закрытых бутылках в холодном месте.

Из голубики

Ягоды промыть, дать стечь воде, раздавить деревянным пестиком, отжать сок, профильтровать через сложенную в 3 слоя прокипяченную марлю, нагреть до 75 °C для осаждения взвешенных частиц, охладить, снова профильтровать, довести до кипения, кипятить 3—4 мин, затем разлить в горячие прошпаренные банки, сразу же укупорить, перевернуть вниз крышками и выдержать в таком положении до полного охлаждения.

Из ежевики

1 кг ежевики, 100 г сахара, 2 стакана воды
Подготовленную ежевику залить кипятком на 2—3 мин, откинуть на дуршлаг, протереть через сито, добавить сахар и воду, довести до кипения, охладить. Использовать для приготовления блюд и напитков, а также как подливу к крупяным и мучным блюдам.

Из калины

1 кг ягод, 200 г сахара, 1 стакан воды
Ягоды перебрать и вымыть, отжать сок, мезгу залить водой, кипятить 5—10 мин, процедить. Отвар соединить с выжатым соком, добавить сахар, размешать, охладить. Использовать как основу для приготовления различных блюд и напитков.

Из клюквы

600 г клюквенного сока, 45 %-ный сироп
Свежеотжатый клюквенный сок кипятить 2—3 мин, процедить через 2 слоя марли, добавить сахарный сироп и подогреть до 80 °C. Разлить сок в банки и пастеризовать 5—10 мин.

Из костяники

2 кг ягод, 1 л воды, 500 г сахара
Промытую костянику вместе с плодоножками залить кипящей водой, дать

остыть, протереть через сито. Мезгу отжать, добавить к соку сахар (500 г на 1 л сока), довести до кипения, разлить в чистые бутылки и поставить на хранение в прохладное место.

Из крапивы

1 кг молодой крапивы, 1 л воды

Молодые стебли и листья крапивы промыть и пропустить через мясорубку, добавить 0,5 л холодной кипяченой воды, перемешать, сок отжать через марлю. Оставшиеся выжимки вторично пропустить через мясорубку, разбавить водой и отжать сок. Соединить его с первой порцией сока и перемешать. Использовать для приготовления различных напитков и приправ.

Для более длительного хранения сок разливают в 0,5-литровые банки, пастеризуют при 65—75 °C 15 мин, закрывают прокипяченными крышками и хранят в прохладном месте.

Из малины с мякотью

Малину растолочь пестиком в кастрюле, протереть через сито, слить сок в стерилизованные стеклянные банки или бутылки, пастеризовать в кипящей воде 15 мин, укупорить.

Из облепихи

Первый рецепт. 1 кг ягод, 0,7 л кипяченой воды

Промыть ягоды, растолочь, залить кипяченой охлажденной водой, перемешать, отжать сок, разлить в чистые бутылки, стерилизовать.

Второй рецепт. 3 стакана сока облепихи, 30 г сахара или 50 г меда, 1 стакан кипяченой воды

Смешать сок облепихи с сахаром или медом и добавить кипяченую охлажденную воду, дать постоять 2—3 ч, охладить.

Из рябины

2 кг ягод, 2 л воды

Промытые ягоды залить водой и варить до размягчения, протереть через сито, сок отжать и пастеризовать в стеклянных банках или 0,5-литровых бутылках 15 мин. Можно также готовить сок с 35 %-ным сахарным сиропом (450 г сиропа на 550 г сока).

Из смородины черной

1 кг ягод, 2 стакана воды

Ягоды отобрать и промыть холодной водой. Смородину поместить в воду, нагреть до кипения при помешивании и кипятить в течение 5 мин. Затем отжать от мякоти в тканевом мешочке, оставшуюся мезгу еще раз залить водой (1 стакан воды на 1 кг мезги) и нагреть до кипения, беспрерывно помешивая. Снова отжать мезгу и соединить отжатый сок с ранее полученным. Профильтровать, подогреть до 100 °C и расфасовать в горячем виде. Можно подсластить, добавив в сок перед последним подогревом 200—300 г сахара на 1 л сока. Использовать для киселей, желе, компотов и пр.

Сиропы

Из бузины черной

1 кг ягод, 2 стакана воды, 1 кг сахара

Отобранные, промытые и ошпаренные кипятком ягоды залить водой и кипятить 15—20 мин, отжать сок, добавить сахар, довести до кипения и разлить в чистые бутылки, укупорить и хранить в холодном месте.

Из вереска

20 г цветков вереска, 1 л воды, 500 г сахара

Свежие цветки вереска залить 2 стаканами кипятка, оставить на 24 ч для настаивания, затем процедить. Настой соединить с растворенным сахаром и довести до кипения.

Из ежевики

1 кг ежевики, 500 г сахара, 1 стакан воды

Из приготовленных ягод отжать сок, добавить сахар, воду и кипятить 5—10 мин, разлить в бутылки, укупорить и поставить на холод.

Из калины

1 л сока калины, 2 кг сахара, 10 г лимонной кислоты

К соку калины добавить сахар, нагреть до полного растворения, ввести лимонную кислоту, снова кипятить 5 мин,

процедить через марлю и разлить в бутылки. Бутылки укупорить прокипяченными пробками. Хранить в холодном месте.

Из клюквы

1 л клюквенного сока, 1 кг сахара, 1 л воды

Приготовить сахарный сироп, растворив сахар в кяпящей воде, залить им отжатый сок клюквы, смесь кипятить 3—5 мин, разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Из костяники

1 л сока костяники, 1 кг сахара

К соку костяники добавить сахар, довести до кипения, охладить и разлить в чистые бутылки. Для хранения укупорить пробками, держать на холоде.

Из крапивы

1 кг молодой крапивы, 6 стаканов воды, 500 г меда

Молодую крапиву пропустить через мясорубку, добавить 3 стакана воды, прокипятить, процедить через марлю. Полученный сок крапивы соединить с медом, добавить еще столько же воды, довести до кипения, дать немного остыть и разлить в бутылки. Хранить в холодном месте. Использовать для приготовления напитков.

Из малины

2 кг малины, 2 кг сахара, 8 г лимонной кислоты

Малину растолочь пестиком, протереть через сито, сок профильтровать через 2 слоя марли. В полученный сок добавить сахар (2 кг на 1 л сока), нагреть до полного растворения сахара и до начала кипения всыпать лимонную кислоту, довести до кипения, снять образовавшуюся пенку, снова довести до кипения. Процедить сироп через стерильную марлю, разлить в приготовленные чистые банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и без дополнительной пастеризации поставить на хранение.

Из можжевельника

1 кг шишкоягод можжевельника, 3 л воды

Плоды растолочь в ступке, залить водой, нагреть до 40—50 °С и держать при этой температуре 2—3 ч. Процедить, охладить и использовать для ароматизации мясных блюд и напитков.

Из шиповника

1 кг свежих плодов шиповника, 1 кг сахара, 1,2 л воды

Плоды шиповника освободить от семян, тщательно промыть и пропустить через мясорубку. Залить 0,5 л воды и кипятить 10 мин, затем добавить 60 %-ный сахарный сироп (1 кг сахара на 7 стаканов воды) и снова варить 15—20 мин. Процедить через сито и разлить в приготовленные бутылки или банки. Использовать для приготовления различных блюд и напитков. Выжимки использовать в качестве начинок и приправ.

Другие напитки

Из брусники

1,5 стакана ягод, 4 ст. ложки сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты

Промытые ягоды засыпать сахаром и оставить на 2—3 ч. Сироп слить, поставить в холодильник. Выжимки залить водой и кипятить 5—7 мин, процедить, в отвар добавить лимонную кислоту и полученный ранее сироп. Подавать в охлажденном виде. Вместо сахара в сок и отвар мезги брусники можно добавить 150 г меда.

Из бузины черной

2 ст. ложки сушеных ягод, 2 ст. ложки сахара, 4 стакана воды

Ягоды залить водой, довести до кипения, добавить сахар, размешать, процедить и охладить.

Из вереска

3 г цветков вереска, 1 л воды, 60—100 г меда

Цветки вереска кипятить в воде 2—3 мин, процедить, добавить в напиток мед, перемешать до растворения и охладить.

Из гравилата

50 г свежих корней гравилата, выкопанных до цветения, 50 г сахара, 1 л воды

Промытые корни гравилата измельчить ножом или на мясорубке, залить водой, довести до кипения, добавить сахар и оставить на 3—4 ч. Хранить в закрытых бутылках в прохладном месте.

Из девясила высокого

300 г свежих или 50 г сушеных корней, 1 л воды, 150 г сахара, 0,5 стакана клюквенного сока

Свежие или сушеные корни нарезать кусочками и кипятить в воде 20 мин (сухие 25 мин). Отвар процедить, добавить сахар и клюквенный сок, размешать и охладить.

Из донника лекарственного

10 г сухих листьев и соцветий донника, 1 л воды, 10 г сахара, 3 ст. ложки сока клюквы

Листья и соцветия донника залить горячей водой, добавить сахар, довести до кипения, размешать, влить сок клюквы, процедить и охладить.

Из душицы

50 г сушеной душицы (верхняя часть стеблей), 3 л воды, 150 г меда

Сушеную душицу опустить в кипящую воду, посудину снять с огня и оставить на 2—3 ч для настаивания душицы. Процедить, добавить мед, тщательно перемешать, разлить в бутылки и охладить.

Из ежевики с медом

1 стакан сока ежевики, 2 стакана воды, 1 ст. ложка меда

Воду нагреть до кипения, развести в ней мед, добавить сок ежевики, снова довести до кипения и охладить.

Из звездчатки средней

200 г свежей звездчатки (без корней), 60 г сахара, 100 г хрена, 2 л воды.

Звездчатку и хрен пропустить через мясорубку, залить кипяченой водой и оставить на 3—4 ч. Процедить через сито или марлю, добавить сахар. Подавать в охлажденном виде.

Из зверобоя с сахаром и медом

100 г сушеного зверобоя, 100 г меда, 100 г сахара

Приготовить отвар (прокипятить зверобой 10 мин в 2 л воды, процедить через сито и добавить сахар), затем ввести мед, прокипятить и размешать. Охладить и разлить в бутылки.

Из кислицы

200 г кислицы, 1 л кипяченой воды

Кислицу нашинковать или пропустить через мясорубку, залить 1 л кипяченой холодной воды и настаивать 2 ч.

Из костяники с медом

1 кг ягод, 2 л кипяченой воды, 100 г меда

Подготовленные ягоды залить холодной кипяченой водой, настаивать 1 сут, воду слить, добавить мед, размешать, охладить и подать на десерт.

Из клевера лугового

200 г головок свежего клевера, 1 л воды, 50 г сахара

Головки свежего клевера положить в кипящую воду и варить 20 мин, охладить в течение 2—3 ч. Отвар процедить, добавить сахар, размешать и оставить на 2 ч. Подавать в охлажденном виде.

Из клюквы

1 стакан сока клюквы, 2 стакана отвара майника, 20 г сахара, 1 л кипяченой воды

Сок клюквы смешать с отваром из сухого майника, сахаром и кипяченой водой, настоять 2 ч и охладить.

Из майника с медом

40 г сухих листьев майника, 3 л воды, 150 г меда

Сухие листья майника залить горячей водой (1 л), настаивать 12—15 ч, после чего процедить. В 2 л дополнительного количества воды растворить мед и соединить с настоем.

Из малины

1,5 стакана малины, 2 чайные ложки чая, 3 стакана воды
Малину растолочь пестиком, отжать сок и заморозить в холодильнике. Заварить свежий чай (можно с сахаром) и охладить. В стакан положить 3—4 кубика замороженного малинового сока и залить чаем.

Из мяты полевой

20 г мяты, 50 г сахара, 1 ст. ложка сока клюквы, 1 л воды
Мяту заварить кипятком, через 5 мин процедить через сито. В отвар добавить сахар и сок клюквы. Подавать в охлажденном виде.

Из очитка едкого, или заячьей капусты

50 г листьев заячьей капусты, 1 л воды, 60 г меда
Листья перебрать, промыть, пропустить через мясорубку, залить охлажденной кипяченой водой, настоять 3—4 ч, процедить через сито и растворить мед. Подавать в охлажденном виде. Аналогичный напиток готовится также с добавлением в настой 0,5 стакана клюквенного сока.

Из первоцвета

3 г порошка из корней первоцвета, 3 г порошка из листьев первоцвета, 100 г меда, 1 л воды
Промытые корни и листья измельчить в ступке и просеять через сито. Порошок из корней и листьев залить двумя стаканами кипятка, кипятить 5—10 мин, процедить через 2 слоя марли, добавить остальную воду и мед, перемешать и охладить.

Из лабазника

50 г свежих цветков лабазника, 1 л воды, 60 г меда
Цветки прокипятить в воде 10 мин, отвар процедить через сито, добавить мед, довести до кипения и охладить.

Из тысячелистника

20 г сушеных листьев и цветков тысячелистника, 2 стакана клюквенного сока, 1 стакан меда, 3 л воды
Тысячелистник опустить в кипящую воду и варить 5—10 мин. Настаивать 2—3 ч, процедить, добавить клюквенный сок и мед, перемешать и разлить в бутылки.

Из тимьяна

20 г тимьяна, 25 г травы зверобоя, 50 г меда, 1 л воды
Высушенные тимьян и зверобой залить водой, прокипятить 10 мин, дать постоять 2—3 ч. Отвар процедить, добавить мед, охладить.

Из черники

1 стакан черничного сока, 8 ст. ложек ванильного сиропа, 3 стакана воды
В горячий стакан налить черничный сок, добавить ванильный сироп и крутой кипяток, все хорошо перемешать. Подавать в горячем виде.

Из чертополоха с медом

10 г цветочных корзинок чертополоха, 100 г меда, 1 л воды, 2 цветка календулы
Чертополох и календулу варить в воде 30—40 мин. Отвар процедить через 3 слоя марли, добавить мед и подать в холодном виде.

Из шиповника

8 ст. ложек сухих плодов шиповника, 4 ст. ложки сахара, 4 стакана горячей воды
Промытый шиповник раздробить, залить горячей водой, закрыть крышкой, поставить на огонь и кипятить 10 мин. Снять с огня и наставивать 4—6 ч. Процедить, добавить сахар и для аромата немного лимонной цедры.

Морсы

Из бузины черной

1 л сока бузины, 200 г сахара, 1 л воды
Сок бузины смешать с сахаром и водой, довести до кипения, охладить и выдержать 1—2 дня.

Из брусники

150 г ягод, 120 г сахара, 1 л воды
Промытые ягоды размять и отжать

сок. Мезгу залить горячей водой и кипятить 5 мин. Отвар отделить, довести до кипения с сахаром, охладить и смешать с отжатым ранее соком. Выдерживать 1—2 дня. Можно вместо 120 г сахара добавить 150 г меда.

Из ирги

1 стакан ягод, 0,5 стакана сахара, 1 л воды

Ягоды перебрать, промыть, размять, отжать из них сок через 2 слоя марли

Выжимки отварить в 0,5 л воды в течение 10 мин, отвар смешать с отжатым соком, добавить сахар и остальное количество воды. Выдержать 10—12 ч.

Из калины

0,5 стакана сока калины, 1 л воды, сахар по вкусу

Сок калины смешать с горячей кипяченой водой, добавить сахар и оставить на 3—5 ч. Подавать в холодном виде.

Из клюквы

Первый рецепт. 1 стакан клюквы, 0,5 стакана сахара, 1 л воды

Отобранную и промытую клюкву кипятить в воде 10 мин, процедить отвар, добавить сахар, довести до кипения и охладить.

Второй рецепт. Бланшированные ягоды размять, залить водой, кипятить 5—10 мин, отвар процедить, добавить сахар, довести до кипения, охладить и дать постоять 10—12 ч.

Из черники

1 стакан ягод, 1 л воды, 0,5 стакана сахара.

Промытые ягоды размять и отжать сок. Сок перелить в банку, накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Выжимки залить горячей водой, прокипятить 10—12 мин и процедить, а отвар смешать с ранее полученным соком, добавить сахар и перемешать. Подавать в охлажденном виде.

Коктейли

Брусничный

1 стакан брусничного сока, 100 г сливочного мороженого, 1,5 стакана холодного молока, 0,5 стакана взбитых сливок

Смешать брусничный сок со сливочным мороженым, холодным молоком и взбитыми сливками.

Ежевичный

1 стакан ежевичного сока, 2 стакана охлажденного кипяченого молока, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка меда, 8 кубиков пищевого льда

Охлажденное молоко, ежевичный сок, мед и желтки взбить миксером в течение 2 мин. Подавать с кубиками пищевого льда.

Клюквенный

8 ст. ложек клюквенного сиропа, 100 г мороженого, 4 стакана молока

С помощью миксера в течение 1—2 мин взбить клюквенный сироп, мороженое и пастеризованное холодное молоко. Подавать в охлажденных бокалах.

Крапивный

160 г сока крапивы, 300 г морковного сока, 20 г сока лимона, 2—4 кубика льда

В сок из молодых листьев крапивы влить морковный и лимонный, затем в смесь опустить пищевой лед.

Черничный

8 ст. ложек черничного морса, 8 ч. ложек малинового сиропа, 200 г консервированных фруктов ассорти, 200 г мороженого

Положить в фужеры консервированные фрукты ассорти и мороженое, а затем влить малиновый сок и черничный морс.

Суррогаты чая

Брусничный

3 ст. ложки сушеных листьев брусники, 1 л воды, 3 ст. ложки сахара

Сушеные листья брусники залить ки-

пятком, дать постоять 10—12 мин, добавить сахар и разлить в чашки.

Вересковый

1 часть сухих цветков вереска, столько же сухих лепестков шиповника, 2 части сухого листья земляники
Сухие цветки вереска, лепестки шиповника и листья земляники смешать. Хранить в сухом, темном месте в закрытых стеклянных или металлических банках. Заваривать в небольшом чайнике. Чай из цветков вереска обладает успокаивающим и снотворным действием.

Из душицы (сборный)

По 3 части сушеных душицы, зверобоя, перечной мяты, по 1 части ягод бузины черной, лепестков и плодов шиповника заварить перед употреблением из расчета 2 ст. ложки смеси на 1 л кипятка.

Из дягиля

Промытые корни дягиля измельчить, высушить при комнатной температуре. Использовать для заварки чая в смеси с травами в равных частях.

Из зверобоя (сборный)

1 стакан измельченного сушеного зверобоя, 2,5 стакана сушеной душицы, 0,5 стакана плодов шиповника перемешать и использовать как чайную заварку из расчета 1 ст. ложка смеси на 1 стакан кипятка.

Из земляники, ежевики и плодов шиповника

Смешать 3 части сорванных во время цветения и высушенных листьев земляники с 2 частями листьев ежевики и 2—3 частями плодов и листьев шиповника, предварительно высушенных и размолотых. Использовать как заварку чая из расчета 1—2 ч. ложки на стакан кипятка.

Из клевера (сборный)

Перемешать высушенные при комнатной температуре в тени 2 части отобранных головок клевера, 1 часть травы зверобоя и 1 часть листьев черной смородины. Использовать как чай для заварки.

Из майника и шиповника

Перемешать равные части сухого майника и сухих лепестков шиповника. Использовать как чай для заварки.

Из мяты, душицы и зверобоя

100 г побегов мяты перечной или полевой, 100 г душицы, 100 г травы зверобоя
Высушенные на воздухе побеги мяты перечной или полевой, душицу и траву зацвевшего зверобоя соединить, измельчить и перемешать. Хранить в закрытой посуде в сухом месте.

Из первоцвета и зверобоя

Равные части сушеного первоцвета и зверобоя перемешать и использовать для заварки.

Рябиновый

300 г сушеных ягод рябины, 50 г сушеных ягод малины, 25 г сушеных листьев черной смородины
Сушеные ягоды рябины, малины и листья черной смородины перемешать и использовать для заварки.

Из лабазника

200 г цветков лабазника, 20 г лепестков шиповника
Цветки лабазника и лепестки шиповника высушить в тени при комнатной температуре, перемешать и использовать для заварки.

Из тимьяна

20 г листьев тимьяна, 20 — листьев брусники, 100 г травы зверобоя
Высушенные листья тимьяна и брусники перемешать с сушеной травой зверобоя и использовать как заварку.

Из шиповника (сборный, витаминный)

1 стакан сухих плодов шиповника, 1 стакан сушеных плодов рябины, 0,5 стакана сушеной черной смородины, 1 горсть сухих листьев земляники, 1 стакан сушеной моркови

Все компоненты перемешать и использовать для заварки: в чайник всыпать 2 ст. ложки витаминного чая, залить 2 стаканами кипятка и выдержать 5—7 мин.

Суррогаты кофе

Из одуванчика

Корни одуванчика тщательно промыть щеткой, подсушить на воздухе, поджарить в духовке до побурения, измельчить в ступке или на кофейной мельнице. Заваривать как кофе.

Из лопуха

Промытые молодые корни лопуха измельчить ножом, высушить, поджарить в духовке до побурения и размолоть в кофемолке. Заваривать из расчета 1—2 ч. ложки на 1 стакан кипятка.

Из пырея

Промытые корни высушить на воздухе, поджарить в духовке до побурения, измельчить в кофемолке. Хранить в сухом месте.

Из тростника.

Промытые корни тростника высушить на воздухе, поджарить в духовке до коричневого цвета, измельчить в кофемолке. Использовать как обычный кофе.

Из цикория

Промытые корни цикория высушить на воздухе, поджарить до коричневого цвета в духовке и размолоть в кофемолке.

Из шиповника

Тщательно промыть 100 г семян шиповника, чтобы избавиться от волосков, высушить, поджарить, истолочь в ступке и смешать с 200 г порошка из корней лопуха. Корни лопуха предварительно промыть, нарезать вдоль корня полосками, высушить, поджарить, измельчить в ступке, просеять через сито. Смесь использовать для приготовления кофе.

Квас

С аиром

В приготовленный обычным способом квас добавить свежий отвар из аира (20 г сухих корней на 1 л воды) из расчета 1 стакан отвара на 3 л кваса.

Из березового сока

10 л сока, 100 г хлебных сухарей, 150 г дрожжей или 6—7 ст. ложек хлебной закваски, 100 г зерен хмеля, 50 г изюма

Березовый сок подогреть до 30 °С, добавить дрожжи или хлебную закваску, сухари, поджаренные зерна ячменя, изюм. Через двое-трое суток сок перебродит, его поместить в прохладное место и использовать в течение 3—4 мес.

С душицей

10 г душицы, 1 л кваса

Душицу поместить в марлевый мешочек и опустить в подготовленный для брожения квас из концентрата на 10—12 ч.

Клюквенный

1 кг клюквы, 2 стакана сахара, 4 л воды, 10 г дрожжей

Отобранную и бланшированную клюкву размять деревянным пестиком, залить водой и варить 10 мин. Сок процедить, добавить сахар, охладить. Ввести разведенные дрожжи, хорошо перемешать разлить в бутылки, укупорить и поставить на 3 дня в прохладное место.

Костяничный

1 стакан ягод кастяники, 1 стакан сахара, 5—10 г дрожжей, 3 л воды

Костянику размять, залить водой и кипятить 5 мин. Процедить, всыпать сахар, размешать, охладить, добавить дрожжи и оставить для брожения на 2 дня.

Малиновый

1 кг малины, 1,5 стакана сахара, 4 л воды, 35 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты

Малину сполоснуть, дать стечь воде, растереть с сахаром деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, охладить до 20—30 °С, добавить разведенные дрожжи, лимонную кислоту. Затем напиток процедить, разлить в бутылки, куда заранее положить по 2—3 изюминки. Сначала бутылки оставляют незакупоренными, пока не начнется брожение. После этого бутылки закрыть пробками и поставить в холодное помещение на 2 дня.

С можжевельником

За 3—5 ч до готовности обыкновенного кваса добавить в него отвар плодов можжевельника из расчета 10—20 плодов на 1 л кваса.

С пижмой

5 г сухих цветочных корзинок пижмы поместить в чистый марлевый мешочек и опустить в 1 л кваса на 12—24 ч. Затем пижму удалить, добавить в квас 10 г сахара, перемешать и оставить на 2 ч.

Рябиновый

1 кг рябины, 2 стакана сахара, 4 л воды, 10 г дрожжей

Промытую и бланшированную рябину размять, залить водой и варить 10 мин. Сок процедить, добавить сахар, охладить. Добавить разведенные дрожжи, хорошо перемешать, разлить в бутылки, закупорить и поставить на 3 дня в прохладное место.

С тимьяном

Отварить 20 г листьев тимьяна в 200 г кваса, влить еще 800 г кваса, добавить 50 г сахара, перемешать и оставить на 10—12 ч. Процедить, разлить в бутылки и охладить.

Из черемухи

3 стакана свежих плодов черемухи, 300 г сахара, 3 л воды, 5 г дрожжей

Промытые плоды засыпать сахаром на 10—12 ч, тщательно перемешать, залить теплой водой, добавить еще сахара и дрожжей, оставить для брожения на 10—12 ч, процедить через сито и оставить в стеклянной 3-литровой банке на 1—2 дня.

Пунш малиновый

0,5 стакана малинового сиропа, 0,3 стакана сахарной пудры, 2 стакана сливок, 5—8 ягод свежей малины

Во взбитые сливки добавить сахарную пудру и малиновый сироп, хорошо перемешать, разложить в бокалы. Украсить ягодами малины.

Витаминный настой из шиповника

Растолочь 2 ст. ложки сухих плодов шиповника в ступке, залить 2 стаканами горячей воды и поставить в темное место на 4—5 ч, затем процедить через 2 слоя марли, добавить 20 г сахара, размешать. Пить перед едой по 0,5 стакана. Можно также использовать целые плоды шиповника из расчета 10 г плодов на 1 стакан воды. Их необходимо залить кипятком, кипятить 10 мин в эмалированной посуде, затем настаивать 20—24 ч. Пить по стакану в день.

Наливка из рябины

Размять 2 кг рябины, залить 1 л воды, всыпать 500 г сахара. Через 4—5 дней сок отжать, слить в бутылки, укупорить пробками и оставить в прохладном месте на 30—40 дней в горизонтальном положении.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Дикорастущие съедобные растения, пригодные для приготовления блюд

Абрикос	5, 6
Аир	5, 6, 7
Айва	5, 6, 7
Алыча	5, 6
Арония черноплодная, или рябина черноплодная	6, 7
Барбарис	2, 4, 5, 6, 7
Бедренец камнеломковый	1, 2, 4
Береза	7
Борщевик	1, 2, 3, 4
Боярышник	1, 2, 3, 4
Брусника	4, 5, 6, 7
Бузина черная	5, 6, 7
Бук	7
Вереск	7
Вишня	5, 6, 7
Водяника черная	5, 6, 7
Голубика	5, 6, 7
Горчица	1, 4
Гравилат	1, 2, 4
Груша	5, 6, 7
Девясил высокий	2, 3, 5
Донник лекарственный	1, 2, 4
Дуб	7
Дудник	1, 2, 3
Душица	4, 5, 7
Дягиль	4, 6, 7
Ежевика	5, 6, 7
Звездчатка средняя	1, 2, 4
Зверобой	4, 7
Земляника	5, 6, 7
Зубровка	4, 7
Ирга	5, 6
Калина обыкновенная	4, 5, 6, 7
Калужница	1, 2, 4
Карагана древовидная	1, 2, 4
Кизил	4, 5, 6, 7
Кислица	1, 2, 3, 4, 7
Клевер	1, 2, 4
Клен	7
Клюква	5, 6, 7
Конский чеснок	1, 4
Костяника	5, 6, 7
Крапива	1, 2, 3, 4
Лабазник обыкновенный	2, 4, 5, 7
Лапчатка	1, 2, 3, 4, 7
Лебеда раскидистая	1, 2, 3
Лещина	6, 7
Липа	1, 2, 7
Лопух	1, 2, 3, 6
Лох	4, 6
Майник	7
Малина	5, 6, 7
Марь	1, 2
Медуница неясная	1, 2, 4
Миндаль обыкновенный	6
Можжевельник обыкновенный	2, 4, 6, 7
Мушмула	6, 7
Мыльнянка	6, 7
Мята	4, 7
Облепиха	5, 6, 7
Одуванчик лекарственный	1, 3, 4, 7
Окопник лекарственный	1, 2, 4
Орех грецкий	4, 6
Орляк	3
Ослинник	1
Осот	1, 2, 3, 4
Очиток обыкновенный, заячья капуста	1, 2, 3
Паслен черный	1, 6
Пастушья сумка	1, 2, 3, 4
Первоцвет	1, 2, 3, 4, 7
Пижма	4
Подорожник	1, 2, 3, 4
Полынь	4
Просвирник лесной	1, 2, 3
Пырей	1, 3, 4, 7
Рогоз	1, 2, 3, 4
Рябина	5, 6, 7
Ряска	1, 2, 4
Синяк	1
Смородина	5, 6, 7
Сныть обыкновенная	1, 2, 3, 4
Спаржа	1, 2, 3
Спорыш	1, 2, 3
Сумах дубильный	4
Татарник	1, 3, 4
Терн, слива колючая	5, 6, 7
Тимьян ползучий	4, 7

Тростник обыкновенный	1, 2, 3, 7	Черника	5, 6, 7
Тысячелистник обыкновенный	1, 2, 3, 4	Чернокорень	2, 3
		Чистяк	1, 2, 3, 4
		Чертополох	1, 2, 3, 4
Укроп пахучий	4		
Фиалка душистая	4	Шелковица	6, 7
		Шиповник	5, 6, 7
Хамерий обыкновенный	1, 2, 4, 7		
Хвощ полевой	2, 3	Щавель обыкновенный	2, 3
Хмель	1, 2, 3, 4		
		Яблоня лесная	5, 6, 7
Цикорий	1, 3, 4	Ясень высокий	4
		Ясменник	4, 7
Черемуха обыкновенная	5, 6, 7	Яснотка	1, 2, 3
Черешня	5, 6, 7		

Примечание.
1 — закуски (салаты, винегреты, пюре, икра, пасты);
2 — первые блюда (супы, щи, борщи, окрошки);
3 — вторые блюда (биточки, котлеты, омлеты, каши, запеканки);
4 — приправы, пряности, пищевые порошки (соленые и маринованные приправы. соусы, отвары, сухие порошки и плоды, приправы из свежих растений);
5 — третьи блюда (компоты, кисели, желе, муссы);
6 — кондитерские изделия (варенье, повидло, джем, пастила, кремы, конфеты, цукаты, плоды в свежем виде);
7 — безалкогольные напитки (соки, сиропы, напитки безалкогольные, морсы, коктейли, суррогаты чая, суррогаты кофе, квас).

Приложение 2

Примерный календарь цветения основных дикорастущих медоносных и пергоносных растений Украины

Март — лещина, осина, тополь, подбел, кизил, мать-и-мачеха, хохлатка.

Апрель — кизил, хохлатка, лещина, осина, тополь, подбел, береза, ива, ольха, груша, клен, первоцвет, вяз, терн, черемуха, черника, мать-и-мачеха, пастушья сумка, будра, одуванчик, дуб, крапива глухая, медуница, карагана, волчеягодник, калужница, чистяк весенний.

Май — береза, ива, ольха, груша, яблоня, вишня, вяз, клен, ель, первоцвет, терн, черемуха, ракитник, черника, голубика, горошек мышиный, пастушья сумка, вязель, одуванчик, клевер, багульник, рябина, дуб, малина, облепиха, свидина, барбарис, брусника, вероника лекарственная, крапива глухая, лапчатка гусиная, бузина, жостер, калина, крушина, белая акация, шиповник, ежевика, подорожник, мать-и-мачеха, бирючина, ломонос, боярышник, воловик, смородина, тимьян, спорыш, медуница, карагана, будра, сныть, аморфа, гравилат, ясменник, очиток, окопник, чернокорень и др.

Июнь — багульник, барбарис, вязель, брусника, бузина, бирючина, жостер, боярышник, калина, крушина, белая акация, гледичия, аморфа, шиповник, ежевика, горошек мышиный, подорожник, свидина, смородина, жимолость, дрок, ракитник, тимьян, спорыш, малина, лох, липа, пустырник, синюшник, синяк, сныть, шалфей, зверобой, душица, девясил, крапива глухая, лапчатка гусиная, пижма, иван-чай, тысячелистник, ломонос, донник, воловик, клевер, котовник, смолка, вероника, гравилат, ясменник, чернокорень, окопник, очиток и др.

Июль — ежевика, лабазник, подорожник, смородина, тимьян, спорыш, лох, липа, пустырник, сныть, шалфей, зверобой, душица, синяк, девясил, иван-чай, дрок, ракитник, лапчатка гусиная, мята, смолка, синюшник, синяк, пижма, котовник, тысячелистник, вереск, золотарник, клевер, крапива глухая и др.

Август — спорыш, зверобой, душица, девясил, иван-чай, синяк, пижма, тысячелистник, вереск, череда, дрок, клевер, котовник, смолка, мята и др.

Сентябрь — спорыш, пижма, тысячелистник, вереск, донник, череда, клевер, котовник, мята, синяк, буквица лекарственная, лягиль, ослинник, посконник коноплевидный.

Октябрь — донник, клевер.

Приложение 3

Календарь сбора дикорастущих полезных растений и заготовительные цены их сырья

Растение	Вид заготавливаемого сырья	Время сбора	Цена за 1 кг сухого сырья, руб.
Аир обыкновенный	Корневище	Июнь — октябрь	1,5
Акация белая *	Цветы	Май — июнь	—
Алыча *	Плоды	Август	—
Аморфа *	»	Август — октябрь	—
Арония черноплодная *	»	Август — сентябрь	—
Багульник	Цветущие побеги	Май	1,5
Барбарис	Кора	Март	1,0
»	Корни	Апрель	2,5
»	Листья	Май	1,5
Береза *	Почки	Март	3,0
»	Сок	Март	—
»	Листья	Май	—
Бересклет *	Корни	Октябрь	—
Боярышник	Цветы	Май	5,0
»	Плоды	Сентябрь — октябрь	2,0
Брусника	Листья	Апрель — май	5,0
»	Плоды	Август — октябрь	0,5*
Бузина черная	Цветы	Май — июнь	4,0
»	Плоды	Август — сентябрь	2,0
Бук *	»	Октябрь	—
Вереск *	Цветущие побеги	Июль — сентябрь	—
Водяника черная *	Плоды	Август	
Голубика	»	Июль	1,2—1,4
Груша обыкновенная	»	Сентябрь — октябрь	0,15
Девясил высокий	Корневище	Апрель — октябрь	1,5
Донник лекарственный	Трава	Май — сентябрь	0,8
Дуб	Плоды	Сентябрь — октябрь	0,8
»	Кора	Апрель — май	1,0
Душица обыкновенная	Трава	Май — июнь	1,2
Дягиль	Кора	Апрель, октябрь	1,4
Ежевика	Плоды	Июль — август	1,0
Жостер слабительный	»	Август — сентябрь	3,0
Зверобой	Цветущие побеги	Июнь — август	1,2
Земляника *	Плоды	Июнь — июль	—
»	Листья	Май	2,0
Зубровка	Трава	Май — июль	1,5
Ива *	Кора	Сентябрь — октябрь	—

* Растения, заготовительные цены которых определяются облисполкомами в соответствии с Постановлением Совета Министров СССР № 630 от 10.08.1972 г.

Растение	Вид заготавливаемого сырья	Время сбора	Цена за 1 кг сухого сырья, руб.
Ирга *	Плоды	Июль	—
Калина	»	Сентябрь — октябрь	2,0
»	Кора	Апрель — май	1,0
Карагана, акация желтая *	Плоды	Июль — август	—
Кизил *	»	Август — сентябрь	—
»	Листья	Июнь — август	0,4
Клюква	Плоды	Сентябрь — ноябрь, март — апрель	1,5—2,0
Конский каштан обыкновенный	»	Сентябрь — октябрь	
Костяника *	Плоды	Июль	—
Крапива	Трава	Апрель — июль	1,0
Крушина ольховидная	Кора	Апрель — май	1,0
Ландыш	Трава	Май	5,0
»	Цветы	Май	5,0
Лапчатка прямостоячая	Корневище	Июнь — август	4,0
Лещина *	Плоды	Август — сентябрь	—
Липа	Соцветия	Июнь	5,5
Лох узколистный	Плоды	Август	—
Малина	»	Июль — август	7,0
Медуница неясная *	Трава	Апрель	—
Можжевельник	Плоды	Сентябрь — октябрь	1,2
Мята	Листья	Июнь — июль	1,3
Мыльнянка лекарственная*	Корни	Апрель, сентябрь — октябрь	—
Облепиха *	Плоды	Сентябрь — октябрь	—
Одуванчик	Корни	Август — сентябрь	2,0
Окопник лекарственный *	»	Сентябрь — октябрь	—
Ольха клейкая	Шишки	Октябрь	0,6
Орех грецкий *	Плоды	Сентябрь	—
»	Листья	Июнь — август	0,6
Пастушья сумка	Трава	Май — июль	0,45
Пижма	Соцветия	Июнь	1,0
Плаун булавовидный	Споры	Июль — сентябрь	15,0
Подорожник большой	Листья	Май — август	1,5
Полынь обыкновенная	Цветущие побеги	Июль — август	0,7
Пырей ползучий	Корневища	Апрель — октябрь	1,5
Рогоз *	Трава	Август — сентябрь	—
Рябина	Плоды	Сентябрь	0,25
Рододендрон желтый *	Цветы	Май	—
Скумпия	Листья	Июнь — июль	0,8

Приложение 4

Дикорастущие полезные растения, требующие бережного отношения и охраны

Аир обыкновенный
Багульник болотный
Барбарис обыкновенный

Береза *
Боярышник *
Брусника
Бузина черная *
Водяника черная
Голубика
Девясил высокий
Душица обыкновенная
Дягиль лекарственный
Ежевика *
Зверобой продырявленный
Земляника лесная
Зубровка душистая
Калина обыкновенная
Кизил обыкновенный *
Клюква болотная
Костяника *
Крушина ольховидная
Лабазник обыкновенный
Ландыш майский
Лапчатка гусиная
Лещина *
Липа
Малина *
Медуница неясная
Можжевельник обыкновенный *
Мыльнянка лекарственная
Облепиха *
Окопник лекарственный
Очиток обыкновенный
Первоцвет весенний
Плаун булавовидный
Рододендрон желтый
Рябина обыкновенная *
Смородина черная *
Сумах дубильный
Таволга шестилепестная
Тимьян
Тисс ягодный
Толокнянка обыкновенная
Фиалка душистая
Черемуха обыкновенная *
Черешня дикая *
Черника
Шелковица *
Шиповник *

* Растения, заготавливаемые только по билетам-разрешениям органов охраны природы и лесного хозяйства Украинской ССР.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. *Вакулюк П. Г., Горлицкий П. И., Горбань С. И.* Наш друг лес.— К.: Рэклама, 1983.— 221 с.
2. *Вакулюк П. Г.* Плодово-ягідні породи — окраса лісів // Рід. природа.— 1980.— № 3.— С. 50—52.
3. *Глухов М. М.* Медоносные растения.— М.: Колос, 1974.— 304 с.
4. *Губанов И. А., Крылова И. Л., Тихонова В. А.* Дикорастущие полезные растения СССР.— М.: Мысль, 1976.— 360 с.
5. Довідник з охорони природи /*А. Л. Андієнко, П. І. Фещенко, В. А. Андрусишин* та ін.— К.: Урожай, 1985.— 248 с.
6. *Єлін Ю. Я., Івченко С. І., Оляницька Л. Г.* Шкільний визначник рослин.— К.: Рад. шк., 1978.— 359 с.
7. *Єлін Ю. Я.* Наші зелені скарби.—К.: Рад. шк., 1986.—238 с.
8. *Єлін Ю. Я., Зерова М. Я., Лушпа В. І.* Дари лісів України.— К.: Урожай, 1983.— 350 с.
9. *Елин Е. Я., Мещеряков Г. И.* Атлас растений-индикаторов лесов Украины.— К.: Урожай, 1973.— 288 с.
10. *Кондратюк Е. Н., Ивченко С. И., Смык Г. К.* Дикорастущие лекарственные и плодовые растения Украины.— К.: Урожай, 1967.— 179 с.
11. *Коршиков Б. М., Митюков А. Д., Шамрук С. Г.* Заготовка дикорастущей продукции (пособие).— Минск: Ураджай, 1977.— 240 с.
12. *Кощеев А. К.* Дикорастущие съедобные растения в нашем питании.— М.: Пищ. пром-сть, 1980.— 256 с.
13. *Обозов Н. А.* Побочные пользования в лесах УССР.— М.: Лесн. пром-сть, 1971.— 152 с.
14. Определитель высших растений Украины / *Д. Н. Доброчаева, М. И. Котов, Ю. Н. Прокудин* и др.— К.: Наук. думка, 1987.— 545 с.
15. *Рева М. Л., Липовецкий В. М.* Растения в быту.— Донецк: Донбасс, 1977.— 207 с.
16. *Рева М. Л., Рева Н. Н.* Дикі їстивні рослини України.— К.: Наук. думка, 1976.— 165 с.
17. *Рожко Н. Д.* Ягоды и их лечебные свойства.— К.: Здоровья, 1986.— 58 с.
18. *Савельев А. Г., Шиманюк А. П.* Дикорастущие плодовые, ягодные и орехоплодные растения наших лесов.— М.: Лесн. пром-сть, 1970.— 160 с.
19. *Саутин В. И., Фомина В. И., Валова З. Г.* Дары наших лесов.— Минск: Полымя, 1984.— 256 с.
20. *Свиридонов Г. М.* Лесной огород.— М.: Мол. гвардия, 1984.— 224 с.
21. *Смик Г. К. Вакулюк П. Г.* Збережемо рідкісні та цінні лікарські рослини // Ліс. госп-во, ліс., папер. і деревооброб. пром-сть.— 1976.— № 3.— С. 15—18.
22. Справочник по заготовкам лекарственных растений /*Д. С. Ивашин, З. Ф. Катина, И. З. Рыбачук* и др.— К.: Урожай, 1986.— 280 с.
23. *Станков С. С.* Дикорастущие полезные растения СССР.— М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1951.— 316 с.
24. *Телишевский Д. А.* Сокровищница леса.— Львов: Вища шк., 1974.—487 с.
25. *Туркин В. А.* Использование дикорастущих плодово-ягодных и орехоплодных растений.— М.: Сельхозгиз, 1954.— 440 с.
26. *Шабарова С. І., Таргонський П. Н.* Плодові, ягідні та горіхоплідні рослини УРСР.— К.: Вища шк., 1984.— 118 с.
27. *Черепанов С. К.* Свод дополнений и изменений к «Флоре СССР».— Л.: Наука, 1973.— 510 с.
28. *Чопик В. И., Дудченко Л. Г., Краснова А. Н.* Дикорастущие полезные растения Украины.— К.: Наук. думка, 1983.— 398 с.
29. *Чопик В. И.* Флора и технический прогресс // Ботан. журн.— 1972.— Т. 57, № 3.— С. 171—182.

УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Бахромчатый — надрезанный на тонкие, узкие полоски.

Боб — одногнездный, обычно многосемянный плод, образованный одним плодолистиком; раскрывается по двум швам.

Бордюры — узкие полосы или изгороди из низкорослых декоративных растений.

Влагалище — нижняя часть листа, обхватывающая стебель.

Войлочный — покрытый густыми, спутанными волосками.

Гербициды — химические вещества, применяемые для уничтожения сорняков.

Головка — соцветие с укороченной осью и тесно скученными, сидячими или почти сидячими цветками.

Городчатый край листа — с округленными зубцами.

Двойной околоцветник — состоящий из внешних зеленых и внутренних окрашенных (красных, синих и др.) листочков.

Двусемянка — плод, который при созревании распадается на две семянки.

Дихазий — вильчатое соцветие, главная ось у него кончается одиночным цветком, а непосредственно под ним образуется развилок из боковых осей, каждая из которых продолжает такую же систему.

Дробный орешек — плод, распадающийся при созревании на четыре орешка.

Железистое опушение — состоящее из головчатых волосков, выделяющих клейкие вещества.

Завиток — однобокое соцветие, которое до распускания цветков закручено спирально верхушкой внутрь.

Завязь — нижняя вздутая часть пестика, в которой находятся семяпочки.

Зев — место перехода отгиба венчика в трубочку.

Зерновка — односемянный плод с тонким околоплодником, который плотно срастается с семенем.

Зонтик — соцветие с цветками на цветоножках одной длины, выходящих из одной точки.

Зубчатый край листа — с округленными зубцами и острыми выемками между ними.

Инсектицидное растение — растения, используемые для борьбы с вредителями.

Камедь — затвердевающий на воздухе сок косточковых деревьев, выделяемый ими при повреждении коры.

Каппы — свилеватые наплывы на стволах некоторых лиственных (реже хвойных) деревьев, образующиеся обычно в результате повреждений. Используются на мелкие столярные изделия.

Кисть — соцветие с удлиненной главной осью, на которой располагаются цветки на цветоножках.

Колос — соцветие с удлиненной главной осью, на которой располагаются сидячие цветки.

Корзинка — соцветие с расширенным общим цветоложем, на котором располагаются многочисленные сидячие цветки. У основания корзинки имеются верхушечные листочки, образующие обертку.

Корневище — подземный стебель, отличающийся от корня наличием маленьких чешуек (недоразвитых листочков).

Коробочка — многосемянный плод, образованный разным количеством плодолистиков. Раскрывается зубцами, створками, дырочками, крышечками.

Костянка — односемянный плод с сочным околоплодником, раздельным на три слоя — внутренний (деревянистый), внешний (пленчатый) и средний (сочный мясистый).

Кустарнички — жизненная форма многолетних растений с одревесневшими стеблями (высота до 80 см).

Ланцетный лист — пластинка при основании несколько шире, чем на верхушке; длина ее в 3 и более раз превышает ширину, верхушка острая.

Линейный лист — длина пластинки значительно превышает ширину, а края почти параллельны.

Листовка — одногнёздный многосемянный плод, образованный одним плодолистиком, раскрывается по одному шву.

Лопастный лист — выемки не превышают $^1/_3$ ширины листовой пластинки до главной жилки.

Лопасть — неглубокий надрез, не более $^1/_3$ длины или ширины листа, рыльца и др.

Луковица — видоизмененный подземный побег, состоящий из укороченной стеблевой части (донце) и тесно расположенных мясистых чешуй.

Медопродуктивность — количество меда, которое теоретически могут дать пчелы из нектара 1 га сплошного насаждения того или иного медоноса.

Метелка — сложное соцветие, боковые веточки которого вместо отдельных цветков несут простые или ветвистые кисти.

Мешочек — замкнутое вместилище, внутри которого находится сначала пестик, а потом плод (у осок).

Мутовка — групповое расположение листьев (или других органов) на одной высоте вокруг общей оси.

Ноготок — нижняя, суженная часть лепестка.

Обвертка — совокупность верхушечных листьев или прицветников, сближенных при основании соцветий или плодов.

Овальный лист — основание и верхушка пластинки округлые, а длина вдвое превышает ширину.

Округлый лист — пластинка подобна кругу.

Орешек — односемянный плод небольших размеров с деревянистым околоплодником.

Отгиб — верхняя широкая, часто отогнутая часть лепестка.

Очередное листорасположение — листья размещаются на стебле по спирали.

Падь — сладкое, клейкое вещество, которое выделяется на листьях некоторых растений (дуба, липы, лещины, вяза и др.); с пади пчелы делают вредный для них падиевый мед.

Пальчатый лист — пластинка разделена на доли, расходящиеся как бы из одной точки, наподобие пальцев руки.

Перистый лист — пластинка разделена на листочки или доли, обычно расположенные парами по длине главного черешка.

Пестициды — общее международное название всех видов химических веществ, применяемых для уничтожения животных и растительных организмов, вредящих сельскому и лесному хозяйству.

Пильчатый лист — края пластинки с неравнобокими зубцами, направленными в одну сторону.

Побег — стебель с листьями и почками.

Подсочка — прижизненное использование деревьев для получения живицы у хвойных или сладкого сока у березы, кленов и других древесных пород.

Подчашие — дополнительный круг листочков у основания чашечки, образованный прицветниками.

Полукустарник — многолетнее растение с одеревеневшими на некотором протяжении от земли стеблями, остальная часть стебля остается травянистой и на зиму отмирает.

Полукустарничек — низкорослый (до 50 см) полукустарник.

Прилистники — листовидные или пленчатые придатки у основания листа.

Приподнимающийся стебель — при основании лежачий, потом прямостоячий.

Прицветники — верхушечные листочки у основания цветоножки.

Продолговатый лист — основание и верхушка пластинки почти одинаковой ширины, а длина в 3—4 раза превышает ширину.

Простой околоцветник — состоящий из одинаковых зеленых или окрашенных листочков.

Рабатка — длинные узкие грядки с декоративными растениями.

Раздельный лист — выемки на пластинке превышают половину ширины до главной жилки.

Рассеченный лист — выемки на пластинке доходят до главной жилки.

Реснитчатый — усаженный в ряд длинными прямыми тонкими волосками (лист, прилистники, прицветники и др.).

Рыльце — верхняя часть пестика.

Семянка — односемянный плод с кожистым околоплодником и свободно лежащим в нем семенем.

Сидячий лист — без черешка.

Сложный зонтик — соцветие, в котором каждая боковая веточка заканчивается не отдельным цветком, а простым зонтиком.

Сложный колос — соцветие, в котором на главной удлиненной оси размещаются не цветки, а колосья.

Сложный лист — имеет несколько пластинок, размещенных на общем черешке. Каждый опадает отдельно.

Стеблеобъемлющие листья — сидячие листья с основаниями листовой пластинки, охватывающими стебель.

Стробил — спороносный колосок на конце побегов у многих высших растений: плаунов, хвощей, хвойных.

Стручечек — короткий и широкий стручок, у которого длина почти равна ширине.

Стручок — двухгнездный многосемянной плод; раскрывается двумя створками. Образован двумя плодолистиками; семена в нем находятся на пленчатой перегородке, расположенной между двумя створками.

Супротивное листорасположение — листья размещаются на стебле, по два в узлах (друг против друга).

Таннидоносы — растения, из которых получают дубильные вещества (танниды) для дубления кож.

Узел — место прикрепления листа на побеге.

Фитонциды — антибиотические вещества, которые выделяются растениями и губительно действуют на многие вредные бактерии и грибы.

Хохолок — волосовидные придатки плодов.

Цветок неправильный — лепестки или доли венчика неодинаковые.

Цветок правильный — лепестки или доли венчика одинаковые.

Цветоложе — осевая часть цветка, к которой прикрепляются все его составные части.

Шпорец — длинный полый вырост на лепестках, реже чашелистиках.

Щиток — кистевидное соцветие с цветками на цветоножках разной длины, располагающимися на одном уровне.

Эллиптический лист — основание и верхушка пластинки острые, приблизительно одинаковой ширины, длина превышает ширину в 2 раза и более.

Ягода — обычно многосемянный плод с сочным околоплодником.

Язычок — пленчатый бесцветный придаток в месте перехода листовой пластинки во влагалище (у злаков).

Яйцевидный лист — пластинка при основании шире, чем на верхушке, а длина в 2—3 раза превышает ширину.

УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ РАСТЕНИЙ

Абрикос обыкновенный 22
Аир обыкновенный 23
Айва удлиненная 24
» японская, хеномелес японская 24
Акация белая 25
Алыча 26
Аморфа кустарниковая 26
Арония черноплодная 27

Багульник болотный 28
Барбарис обыкновенный 29
Бархат амурский 30
Бадренец камнеломковый 31
Береза повислая 32
» пушистая 33
Бересклет бородавчатый 33
» европейский 33
Борщевик сибирский 33
» Стевена 34
Боярышник однопестичный 34
» кривочашечковый 35
» пятистолбиковый 35
» украинский 35
Брусника обыкновенная 35
Бузина красная 37
» травянистая 37
» черная 36
Бук восточный 38
» лесной 37
Буквица лекарственная 38

Вереск обыкновенный 39
Вишня степная 40
» магалебка, вишня антипка 41
Водяника черная; шикша черная 41
Воловик итальянский 41
» лекарственный 42
Вяз гладкий 43
» голый, ильм 43
» граболистный 42
» пробковый 43

Гледичия каспийская 44
» обыкновенная 43
Голубика обыкновенная 44
Горчица белая 46
» полевая 45
» сарептская 46
Граб обыкновенный 46
Гравилат городской 47
» прибрежный 48
Груша лохолистная 49
» обыкновенная 48

Девясил британский 50
» высокий 49
» иволистный 50
Донник белый 51
» лекарственный 50
Дуб обыкновенный 51
» пушистый 52
» скальный 52
Дудник лесной 52
Душица обыкновенная 53
Дягиль лекарственный 54

Ежевика медвежья 55
» сизая 55
Ель европейская 56

Жостер слабительный 57

Звездчатка средняя 57
Зверобой продырявленный 58
Земляника зеленая 60
» лесная 59
Зубровка душистая 60
» ползучая 61

Ива белая 61
» козья 61
» корзиночная 61
» ломкая 61
» остролистная 61
» пепельная 61
» пятитычинковая 61
» трехтычинковая 61
Ирга овальная 62

Калина обыкновенная 63
Калужница болотная 64
Карагана древовидная 65
» кустарниковая 65
Кизил настоящий 66
Кислица обыкновенная 67
» прямая 67
Клевер гибридный 68

Клевер луговой 67
» ползучий 68
» средний 68
Клен ложноплатановый, явор 69
» остролистный 68
» полевой 68
» татарский 69
Клюква болотная 69
» мелкоплодная 70
Конский каштан обыкновенный 70
» чеснок 71
Костяника каменистая 72
Крапива двудомная 73
» жгучая 74
Крушина ольховидная, крушина ломкая 74
Крыжовник отклоненный 75

Лабазник обнаженный 77
» обыкновенный 76
Ландыш майский 77
Лапчатка гусиная 77
» прямостоячая 78
Лебеда раскидистая 85
» садовая 85
Лещина обыкновенная 78
Липа европейская 80
» сердцелистная 79
» широколистная 80
Лиственница европейская 80
Лопух большой 81
» войлочный 82
» малый 82
Лох серебристай 83
» узколистный 82

Майник двулистный 83
Малина обыкновенная 84
Марь белая 85
» красная 85
Мать-и-мачеха 86
Медуница мягкая 87
» темная 86
» узколистная 87
Миндаль обыкновенный 87
» степной, бобовник 88
Можжевельник обыкновенный 88
Мушмула германская 89
Мыльнянка лекарственная 90
Мята блошиная 92
» длиннолистная 92
» перечная 92
» полевая 91

Облепиха крушиновидная 92
Одуванчик лекарственный 93
Окопник лекарственный 94
Ольха клейкая 95
» серая 96
Орех грецкий 96
Орех манчжурский 97
» серый 97
» черный 97
Орляк обыкновенный 97
Осина 98
Ослинник двулетний 99
Осот огородный 100
» полевой 99
Очиток едкий 101
» обыкновенный, заячья капуста 100

Паслен сладко-горький 102
» черный 101
Пастушья сумка обыкновенная 102
Первоцвет весенний 103
Пижма обыкновенная 104
Пихта белая 105
Плаун булавовидный 106
» годичный 106
Подорожник большой 106
» ланцетолистный 107
» средний 107
Полынь горькая 108
» обыкновенная 107
Просвирник лесной 108
» маленький 109
» пренебреженный 109
Пырей ползучий 109

Рогоз широколистный 110
» узколистный 111
Рододендрон желтый 111
Рябина глоговина, берека 113
» обыкновенная 112
Ряска маленькая 113
» трехбороздчатая 114

Синяк обыкновенный 114
Скумпия кожевенная 115
Слива демашняя 116
» колючая, терн 116
Смородина золотистая 117
» красная 117
» черная 117
Сныть обыкновенная 118
Сосна Банкса 119
» веймутова 119
» обыкновенная 118
Спаржа лекарственная 119
» мутовчатая 120
» Палласа 120
Спиродела многокорешковая 114
Спорыш 120
Сумах дубильный 121
» пушистый 122
Сфагнум 122

Татарник колючий 123
Тимьян ползучий 124
Тис ягодный 124

Толокнянка обыкновенная 125
Тополь пирамидальный 127
» черный 126
Тростник обыкновенный 127
Тысячелистник мелкоцветковый 129
» обыкновенный 128

Укроп пахучий 129

Фиалка душистая 130
» опушенная 130
» Рейхенбаха 130
» собачья 130
» удивительная 130

Хамерий узколистный, иван-чай 130
Хвощ зимующий 132
» полевой 131
Хмель обыкновенный 132

Цикорий дикий 133

Черемуха обыкновенная 134
Черешня 135
Черника 136
Чернокорень критский 137
» лекарственный 137
Чертополох акантовидный 137
Чистяк весенний 138

Шелковица белая 139
» черная 140
Шиповник майский 141
» морщинистый 141
» собачий 140
» яблочный 141
Щавель кислый 141

Яблоня домашняя 142
» лесная 141
Ясень высокий 142
Ясменник пахучий 143
Яснотка белая 144
» крапчатая 145

УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ РАСТЕНИЙ

Abies alba 105
Acer campestre 69
» platanoides 68
» pseudoplatanus 69
» tataricum 69
Achillea micrantha 129
» millefolium 128
Acorus calanus 23
Aegopodium podagraria 118
Aesculus hippocastanum 70
Alliaria petiolata 71
Alnus glutinosa 95
» incana 96
Amelanchier ovalis 62
Amorpha fruticosa 26
Amygdalus communis 87
» nana 88
Anchusa italica 42
» officinalis 41
Anethum graveolens 129
Angelica sylvestris 52
Arctium lappa 81
» tomentosum 82
» minus 82
Archangelica officinalis 54
Arctostaphylos uva-ursi 124
Armeniaca vulgaris 22
Aronia melanocarpa 27
Artemisia absinthium 108
» vulgaris 107
Asparagus officinalis 119
» pallasii 120
» verticillatus 120
Asperula odorata 143
Atriplex hortensis 85
» patula 85

Berberis vulgaris 29
Betonica officinalis 38
Betula pendula 32
» pubescens 33
Brassica juncea 46

Calluna vulgaris 39
Caltha palustris 64
Capsella bursa-pastoris 102
Caragana arborescens 65
» frutex 65
Cardus acanthoides 137
Carpinus betulus 46
Cerasus avium 135
» fruticosa 40
» mahaleb 41
Chaenomeles speciosa 24
Chamaerion angustifolium 130
Chenopodium album 85
» rubrum 85
Cichorium intibus 133
Convalaria majalis 77
Cornus mas 66
Corylus avellana 78
Cotinus coggygria 115
Crataegus curvisepala 35
» monogyna 34
» pentagyna 35
» ucrainica 35
Cydonia oblonga 24
Cynoglossum creticum 137
» officinale 137

Echium vulgare 114
Elaeagnus angustifolia 82
» argentea 83
Elytrigia repens 109
Empetrum nigrum 41
Equisetum arvense 131
» hyemale 132
Euonymus europaea 33
» verrucosa 33

Fagus orientalis 38
» sylvatica 37
Ficaria verna 138
Filipendula ulmaria denudata 77
» vulgaris 76
Fragaria vesca 59
» viridis 60
Frangula alnus 74
Fraxinus excelsior 142

Geum rivale 48
» urbanum 47
Gleditschia caspica 44
» triacanthos 43
Grossularia reclinata 75

Heracleum sibiricum 33
» stevenii 34
Hierochlöe odorata 60
» repens 61
Humulus lupulus 132

Hypericum perforatum 58
Hippophaë rhamnoides 92

Inula britanica 50
» helenium 49
» salicina 50
Juglans cinerea 97
» mandshurica 97
» nigra 97
» regia 96
Juniperus communis 88

Lamium album 144
» laevigatum 145
Lariz decidua 80
Ledum palustre 28
Lemna minor 113
» trisulca 114
Lycopodium clavatum 106
» annotinum 106

Majanthemum bifolium 83
Malus domestica 142
» sylvestris 141
Malva neglecta 109
» pusilla 109
» sylvestris 108
Melilotus albus 51
» officinalis 50
Menta arvensis 91
» longifolia 92
» pulegium 92
» piperita 92
Mespilus germanica 89
Morus alba 139
» nigra 140

Oenothera biennis 99
Onopordum acanthium 123
Origanum vulgare 53
Oxalis acetosella 67
Oxycoccus microcarpus 70
» palustris 69

Padus avium 134
Phellodendron amurense 30
Phragmites australis 127
Picea abies 56
Pimpinella saxifraga 31
Pinus banksiana 119
» strobus 119
» sylvestris 118
Plantago major 106
» lancelata 107
Polygenum aviculare 120
Populus italica 127
» nigra 126
» tremula 97
Potentilla anserina 77
Potentilla erecta 78
Primula veris 103
Prunus divaricata 26
» domestica 116
» spinosa 116
Pteridium aquilinum 97
Pulmonaria angustifolia 87
» molis 86
» obscura 86
Pyrus communis 48
» elaeagnifolia 49
Quercus petraea 52
» pubescens 52
z» robur 51

Rhamnus cathartica 57
Rhodococcum vitis-idaea 35
Rhododendron luteum 111
Rhus coriaria 121
» typhina 122
Ribes aureum 118
» nigrum 117
» rubrum 117
Robinia pseudoacacia 25
Rosa canina 140
» majalis 141
» pomifera 141
» rugosa 141
Rubus caesius 55
» ideaus 84
» nessensis 55
» saxatilis 72
Rumex acetosa 141

Salix acutifolia 61
» alba 61
» caprea 61
» cinerea 61
» fragilis 61
» pentandra 61
» triandra 61
» viminalis 61
Sambucus ebulus 37
» nigra 36
» racemosa 37
Saponaria officinalis 90
Sedum acre 101
» ruprechtii 100
Sinapis alba 46
» arvensis 45
Solanum dulcamara 102
» nigrum 101
Sonchus arvensis 99
» oleraceus 100
Sorbus aucuparia 112
» torminalis 113
Sphagnum 122
Spirodela polyrrhiza 114
Stellaria media 57
Symphytum officinale 94

Tanacetum vulgare 104
Taraxacum officinale 93
Taxus baccata 124
Thymus serpullum 124
Tilia cordata 79
» europaea 80
» platyphyllos 80
Trifolium hybridum 68
» medium 68
» pratense 67
» repens 68
Tussilago farfà 86
Typha angustifolia 111
» latifolia 110

Ulmus carpinifolia 42
» glabra 43
Ulmus laevis 43
» suberosa 43
Urtica dioica 73
» urens 74

Vaccinium myrtillus 136
» uliginesum 44
Viburnum opulus 63
Viola canina 130
» hirta 130
» mirabilis 130
» odorata 130
» reichenbachiana 130

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ 3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИКОРАСТУЩИХ ПИЩЕВЫХ, ТЕХНИЧЕСКИХ И МЕДОНОСНЫХ РАСТЕНИЙ . . 5
ОПИСАНИЕ РАСТЕНИЙ 22
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 146
Закуски 146
Первые блюда 151
Вторые блюда 155
Приправы, пряности, пищевые порошки 158
Третьи блюда 162
Кондитерские изделия 167
Безалкогольные напитки, соки 175
ПРИЛОЖЕНИЯ 184
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК 189
УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ 190
УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ РАСТЕНИЙ . . . 193
УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ РАСТЕНИЙ . . 196

Справочное издание

Грисюк Николай Михайлович
Гринчак Игорь Львович
Елин Ефим Яковлевич

ДИКОРАСТУЩИЕ ПИЩЕВЫЕ, ТЕХНИЧЕСКИЕ И МЕДОНОСНЫЕ РАСТЕНИЯ УКРАИНЫ

Зав. редакцией *И. И. Оржеховская*
Редактор *В. П. Алексеенко*
Художник *Г. Е. Кузнецов*
Художественный редактор *А. П. Видоняк*
Технический редактор *Л. Н. Блажко*
Корректоры *Е. Я. Филиппова, Л. А. Ващенко*

ИБ № 3747

Сдано в набор 08.12.88. Подписано в печать 16.03.89. Формат 60×90/16. Бумага тип. № 1. Гарнитура литературная. Печать высокая. Усл. печ. л.12,5 + 3,0 вкл. Усл. кр.-отт. 25,0. Уч.-изд. л. 16,2.+3,54 вкл. Тираж 65 000 экз. Заказ № 509. Цена 2 р.

Ордена «Знак Почета» издательство «Урожай», 252035, г. Киев-35, ул. Урицкого, 45.

Белоцерковская книжная фабрика, 256400, Белая Церковь, ул. К. Маркса, 4.

2 р. [redacted]

